PREP'LINE

F

NL

GB

D

E

I

P

TR

S

N

FIN

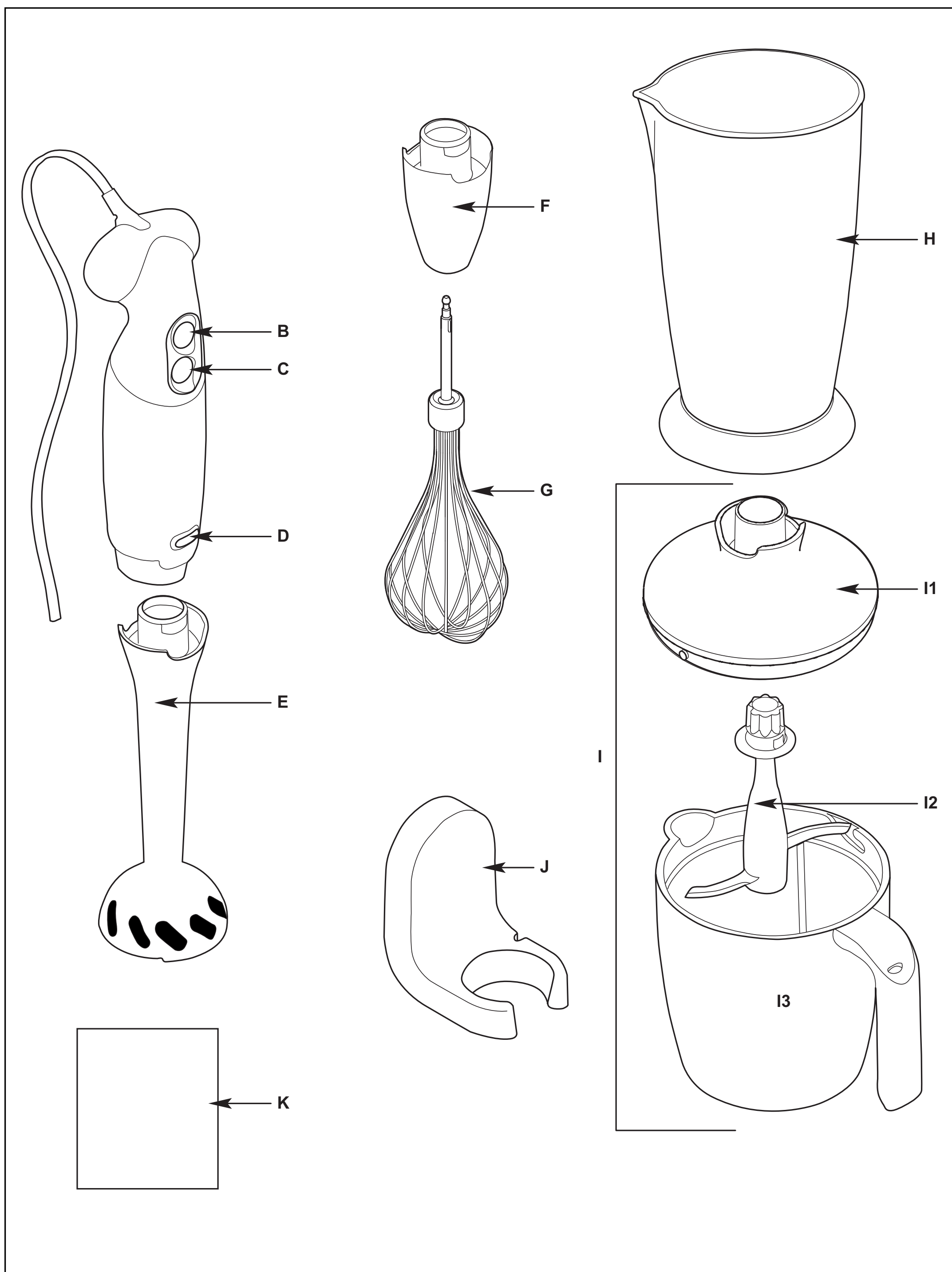
DK

GR

AR

IR





B
C
D
E
F
G
H
I
I1
I2
I3
J
K

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme nous dégagerait de toute responsabilité.

Description

A Bloc moteur
B Bouton mise en marche vitesse 1 (lent)
C Bouton mise en marche vitesse 2 (rapide)
D Bouton d'éjection des accessoires
E Pied mixeur (plastique ou métal) (selon modèle)
F Bloc de fixation pour le fouet cuisinier (selon modèle)
G Fouet cuisinier(selon modèle)
H Bol mélangeur gradué (0,8 L)
I Mini-hachoir (selon modèle)
- **I1** Couvercle du mini-hachoir (selon modèle)
- **I2** Couteau du mini-hachoir (selon modèle)
- **I3** Bol du mini-hachoir (0,5 L) (selon modèle)

J Support mural
K Hachoir bébé (selon modèle) **Réf : 989851**

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur ou le fouet lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur a vide.
- Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir en le tenant par son axe.
- **ATTENTION** : Les lames sont très coupantes. Soyez prudent en retirant le couteau du bol, en vidant le bol ou pendant le nettoyage.
- N' immergez pas le bloc moteur, ne le passez pas sous l'eau.
- Le mixeur doit être débranché :
  * S'il a une anomalie pendant son fonctionnement,
  * Avant chaque montage, démontage, nettoyage ou entretien.
  * Après chaque utilisation.
- Ne posez pas et n'utilisez pas cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  * S'il est tombé par terre,
  * S'il est détérioré ou incomplet,
  * Si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.
- Débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces en mouvement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne démontez jamais l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Dans ces cas et pour toutes autres réparations IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **N'utilisez pas le pied mixer ni le fouet cuisinier dans le bol du mini hachoir.**

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

ATTENTION : les lames sont très coupantes



Utilisation du pied mixeur:

Insérez le pied (E) sur le bloc moteur (A) jusqu'au « clic » de verrouillage.
Votre mixeur est idéal pour préparer les sauces, les soupes, les cocktails, les milk-shakes, les mayonnaises, pâtes à crêpes, pâtes à gaufres, les préparations bébé.
Pour éviter les éclaboussures, plongez d'abord le pied mixeur dans votre préparation, branchez l'appareil puis appuyez surle bouton (B) ou (C), effectuez un mouvement de rotation et de bas en haut pour améliorer le mixage des aliments. Après utilisation, débranchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire pied mixeur.



Utilisation du fouet cuisinier:

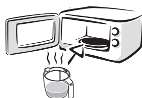
Introduisez le fouet cuisinier (G) dans le bloc de fixation (F), puis emboîtez l'ensemble sur le bloc moteur (A) jusqu'au clic de verrouillage. Avec le fouet cuisinier, vous pouvez réaliser des préparations légères (pâtes a crêpes, blanc en neige, chantilly….). Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) ou (C). Après avoir débranché l'appareil, appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire fouet cuisinier.



Utilisation du mini-hachoir:

Avant d'utiliser le mini hachoir:

1 - Placez le couteau (I2) (après avoir enlevé la protection de la lame) avec précaution dans le bol (I3) sur l'axe central. N 'oubliez pas de remettre la protection une fois la préparation réalisée.
2 - Mettez les aliments dans le bol.
3 - Placez le couvercle (I1) puis le bloc moteur (A) sur le couvercle (I1).
4 - Branchez l'appareil puis appuyez sur la vitesse (B) ou (C).
Le mini-hachoir vous permet de hacher persil, condiments, viandes (150 g), noisettes (125 g), panure, nourriture pour bébé…. Le bol (I3) doit être rempli au maximum aux 2/3.



Utilisation du micro-ondes:

Vous pouvez réchauffer au micro-ondes des préparations liquides dans le bol hachoir (soupes,…) **à condition de ne pas y ajouter de matière grasse et que l'axe métallique du bol soit recouvert par la préparation.**

Conseils pratiques

- Le récipient que vous utilisez pour mixer ou fouetter doit être rempli au maximum aux 2/3 pour éviter tout débordement.
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le récipient.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le récipient.
- Ne mixez pas des aliments, des liquides dont la température serait supérieure à 80°C (175°F).
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, asperges, etc.…) nettoyez le pied mixeur régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.
- **N'utilisez pas le pied mixeur ni le fouet cuisinier dans le bol du mini-hachoir.**

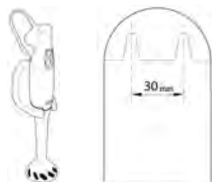
Recettes

Mayonnaise : Pied mixeur, 10 secondes à vitesse 2	Versez dans le bol mélangeur gradué (H)1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère a soupe de vinaigre, sel, poivre, commencez à mixer puis versez progressivement 1/4 de litre d'huile tout en réalisant des mouvements de bas en haut.
Soupe de légumes : Pied mixeur, 30 secondes à vitesse 2	Dans une cocotte minute faire cuire à la vapeur 500 g de pomme de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, sel, poivre, 1,8 litre d'eau. Enfin mixez le tout.
Pâte à crêpes : Fouet, 60 secondes à vitesse 1	200 g de farine, une pincée de sel, 1/2 litre de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.
Crème chantilly : Fouet, 2 minutes à vitesse 2	2 sachets de sucre glace, 200 g de crème fraîche.
Mini-hachoir : Procédez par impulsions jusqu'à obtenir le résultat voulu. Vitesse 2	Amandes (125 g) 15 s Biscottes (40 g) 10 s Persil (30 g) 5 s Jambon blanc (150 g) 8 s Oignons coupés en quatre (200 g) 6 s
Bébé hachoir : Vitesse 2	Avec cet accessoire vous pouvez hacher 70 g de poitrine de porc en cubes de 1,5 cm sans peau en 3 secondes .

Nettoyage

ATTENTION : les lames sont très coupantes.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle le bloc moteur (A), le bloc de fixation pour le fouet cuisinier (F) et le couvercle du mini-hachoir (I1).
- Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.
- Le pied mixeur (E) (couteau vers le haut), le fouet cuisinier (G) (fouet vers le haut), bol mélangeur gradué (H), le couteau (I2) et le bol mini-hachoir (I1) passent au lave vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation. En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

Rangement



Utilisez le support mural (J) pour avoir toujours votre mixeur à portée de main.
Pour fixer votre support mural, percez vos deux points de fixation à l'horizontale avec un écart de 30 mm puis placez le support sur vos vis de fixation en respectant le sens.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

 Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

 Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor u het apparaat voor de eerste keer gebruikt : wij zijn niet aansprakelijk als u het apparaat niet conform de voorschriften hanteert.

Beschrijving

A Motorblok
B Aan-knop snelheid 1 (langzaam)
C Aan-knop snelheid 2 (snel)
D Eject-knop voor de accessoires
E Mixervoet (kunststof of metaal) (afhankelijk van model)
F Bevestigingsblok voor de keukengarde (afhankelijk van model)
G Keukengarde (afhankelijk van model)
H Mengkom met maatverdeling (0,8 L)
I Mini hakmolen (afhankelijk van model)
  I1 Deksel van de mini hakmolen (afhankelijk van model)
  I2 Sikkelmes van de mini hakmolen (afhankelijk van model)
  I3 Kom van de mini hakmolen (0,5 L) (afhankelijk van model)
J Muurhouder
K Baby hakmolen (afhankelijk van model) **Ref : 989851**

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat komt overeen met de technische voorschriften en de van toepassing zijnde normen.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor wisselstroom. Controleer of de netspanning, aangegeven onder op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis, voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.
- Raak nooit in beweging zijnde onderdelen aan. Raak nooit het sikkelmes van de mixervoet of de garde aan als het apparaat aan staat. Zet de mixervoet nooit aan als u er niets mee mixt.
- Pak het sikkelmes van de mini hakmolen altijd bij de as beet.
- **OPGELET** : de mesjes zijn zeer scherp!
- Het motorblok niet onderdompelen of onder de kraan houden.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact :
  * als het apparaat werkingsstoornissen vertoont.
  * vóór monteren, demonteren, reiniging of onderhoud.
  * na gebruik.
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam (gasfornuis).
- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden
  * nadat het op de grond gevallen is.
  * als het sikkelmes beschadigd of onvolledig is.
  * als het snoer afwijkingen vertoont of zichtbaar beschadigd is.
- Als het snoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de fabrikant, een erkend reparateur of eigen servicedienst (zie bijgevoegde lijst), om elk gevaar te voorkomen.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik, indien nodig, uitsluitend een in perfecte staat verkerend verlengsnoer.
- Laat het snoer niet loshangen.
- Demonteer het apparaat nooit. Het enige wat u hoeft te doen is het gebruikelijke schoonmaken en onderhoud.
- Voor alle reparaties IS HET NOODZAKELIJK een erkende reparateur in te schakelen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en mag in geen geval voor professionele doeleinden gebruikt worden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid van toepassing zullen zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.**

Ingebruikname

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt dient u de accessoires in een sopje af te wassen. Afspoelen en zorgvuldig afdrogen.

OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.



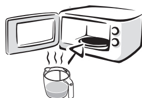
Gebruik van de mixervoet:
Plaats de voet (E) op het motorblok (A) totdat u de « klik » hoort van de vergrendeling.
Uw mixer is ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen, cocktails, milkshakes, mayonaises, pannenkoek- en wafelbeslag en maaltijden voor de baby.
Om opspatten te voorkomen dompelt u de mixervoet eerst onder in uw bereiding, zet het apparaat aan en druk vervolgens op knop (B) of (C), maak een draaiende beweging en van beneden naar boven om de ingrediënten beter te mengen. Na gebruik het apparaat uitzetten en vervolgens op de eject-knop (D) drukken om de mixervoet te verwijderen.



Gebruik van de keukengarde:
Plaats de keukengarde (G) in het bevestigingsblok (F), en zet het geheel op het motorblok (A) tot u de klik van de vergrendeling hoort. Met de keukengarde kunt u lichte bereidingen maken (pannenkoekbeslag, Haagse bluf, slagroom….). Zet het apparaat aan en druk vervolgens op knop (B) of (C). Na het apparaat uitgezet te hebben, drukt u op de eject-knop (D) om het keukengarde accessoire te demonteren.



Gebruik van de mini hakmolen:
Voordat u de mini hakmolen gebruikt:
1 - Plaats het sikkelmes (I2) (na de beschermkap verwijderd te hebben) voorzichtig in de kom (I3) op de centrale as. Vergeet niet de beschermkap weer aan te brengen als u eenmaal klaar bent met de bereiding.
2 - Doe de ingrediënten in de kom.
3 - Plaats het deksel (I1) en dan het motorblok (A) op het deksel (I1).
4 - Zet het apparaat aan en druk dan op snelheid (B) of (C).
Met de mini hakmolen kunt u peterselie, specerijen, vlees (150 g), hazelnoten (125 g), paneermeel en babyvoedsel fijnhakken. De kom (I3) mag maximaal voor 2/3 gevuld worden.



Gebruik van de magnetron:
U kunt vloeibare bereidingen in de magnetron opwarmen in de kom van de hakmolen (soepen,…) op voorwaarde dat er geen vet, **boter of olie wordt toegevoegd, en dat de metalen as van de kom bedekt wordt door de bereiding.**

Praktische adviezen

- De kom die u gebruikt om te mixen of te kloppen mag maximaal voor 2/3 gevuld zijn om te voorkomen dat de inhoud over de rand heen komt.
- De bereiding moet minimaal de onderkant van de mixervoet bedekken om te garanderen dat het mixen efficiënt genoeg gebeurt.
- Verwijder bot en pezen van het vlees voordat u deze in de kom doet.
- Als u warme bereidingen wilt mixen moet u de pan niet op het vuur/de hete kookplaat laten staan. Laat het gekookte voedsel een poosje staan, voordat u het overhevelt in de kom die u gebruikt bij het mixen.
- Mix geen ingrediënten of vloeistoffen met een temperatuur boven de 80°C.
- Voor draderig voedsel (prei, selderij, asperges, enz.…) dient u de mixervoet regelmatig tijdens gebruik schoon te maken. Volg hierbij de veiligheidsvoorschriften voor demonteren en schoonmaken.
- Voor de bereidingen met fruit dient u de vruchten in stukken te snijden en eventuele pitten vooraf te verwijderen.
- Gebruik het apparaat niet met harde ingrediënten zoals koffiebonen, ijsblokjes, suiker, granen of chocola.
- Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.

Recepten

Mayonaise : Mixervoet, 10 seconden op snelheid 2	Doe de volgende ingrediënten in de mengkom met maatverdeling (H) :1 eierdooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper. Begin met mixen, en schenk er dan geleidelijk 1/4 liter olie bij terwijl u bewegingen vanonder naar boven maakt.
Groentesoep : Mixervoet, 30 seconden op snelheid 2	In de snelkookpan stoomt u 500 g aardappelen, 400 g wortel, 1 prei, zout, peper, 1,8 liter water. Mix het geheel.
Pannenkoekbeslag : Garde, 60 seconden op snelheid 1	200 g bloem, een snufje zout, 1/2 liter melk, 40 g gesmolten boter, 3 eieren.
Slagroom : Garde, 2 minuten op snelheid 2	2 zakjes poedersuiker, 200 g room. Mix niet te lang anders krijgt u boter.
Mini hakmolen : Ga te werk met de pulse-knop om het gewenste resultaat te bereiken. Snelheid 2	Amandelen (125 g) 15 s Biscottes (40 g) 10 s Peterselie (30 g) 5 s Gekookte ham (150 g) 8 s In vieren gesneden uien (200 g)6 s
Baby hakmolen : Snelheid 2	Met dit accessoire kunt u in 3 seconden 70 g varkensspek in blokjes van 1,5 cm zonder vel snijden.

Schoonmaken

OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Plaats het motorblok (A), het bevestigingsblok voor de keukengarde (F) en het deksel van de mini hakmolen (I1) nooit in de vaatwasmachine.
- Dompel ze nooit onder in water of houd ze nooit onder de kraan. Maak ze schoon met een vochtige spons met wat afwasmiddel.
- De mixervoet (E) (sikkelmes naar boven), de keukengarde (G) (garde naar boven), de mengkom met maat-verdeling (H), het sikkelmes (I2) en de kom van de mini hakmolen (I1) kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden.
- Wij raden u aan de mixervoet snel na elk gebruik schoon te maken. Bij verkleuring van kunststof onderdelen door ingrediënten zoals wortel kunt u deze inwrijven met een in slaolie gedrenkt doekje. Ga hierna over tot het schoonmaken zoals u dat gewend bent. De verkleuring zal echter niet helemaal meer te verwijderen zijn.

Opberging



Gebruik de muurhouder (J) om uw mixer altijd binnen handbereik te hebben.
Voor het bevestigen van de muurhouder boort u twee gaatjes op een afstand van 3 cm van elkaar (horizontaal), en plaats dan de houder op de bevestigingsschroeven (richting in acht nemen).

Einde levensduur van uw elektr(on)isch apparaat



Laten we allemaal meedoen aan de bescherming van ons milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.

➲ Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Please read the operating instructions carefully before first using your appliance: we may not be held responsible for any incorrect use of the appliance.

Description

A Motor unit
B Speed 1 start button (low speed)
C Speed 2 start button (high speed)
D Accessory ejection button
E Blender shaft (plastic or metal, according to model)
F Attachment unit for whisk (according to model)
G Whisk (according to model)
H Graduated blender bowl (0.8 L)
I Mini-grinder (according to model)
  I1 Mini-grinder lid (according to model)
  I2 Mini-grinder blade (according to model)
  I3 Mini-grinder bowl (0.5 L) (according to model)
J Wall mount
K Baby grinder (according to model) **Ref : 989851**

Safety instructions

- This appliance complies with applicable technical rules and standards at time of manufacture.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate. Any error in connection will cancel the terms of the warranty.
- Never touch moving parts. Never handle the blender shaft blade or the whisk when the appliance is connected. Never run the blender shaft empty.
- Always hold it by the axis when handling the mini-grinder blade.
- **CAUTION:** the blades are extremely sharp.
- Care is needed when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the motor unit or put it under water.
- Disconnect the blender:
  * if it is not working correctly,
  * before assembly, disassembly, cleaning or maintenance.
  * after each use.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- You must not use a household electrical appliance if:
  * it has been dropped,
  * it is damaged or incomplete,
  * the power cord shows anomalies or signs of damage.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales department or a person with similar qualification to avoid any risk of danger.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- Only use an extension cord if you have already checked that it is in good working order.
- Do not let the power cord hang down.
- Do not disassemble the appliance. The only interventions you need to make are cleaning and ordinary maintenance.
- For all other repairs, YOU MUST contact an authorised repairer.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with impaired physical, sensorial or mental capacities, or by persons with little or no experience or knowledge, unless they can benefit, through someone responsible for their safety, from surveillance or instructions prior to using the appliance.
- It is appropriate to watch over children to make certain that they do not play with the appliance.
- **Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-grinder bowl.**

Bringing into service



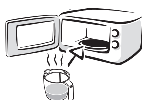
Using the blender shaft:
Insert the shaft (E) onto the motor unit (A) until you hear the "click" that tells you it has locked. Your blender is ideal to prepare sauces, soups, cocktails, milk-shakes, mayonnaises, pancake mixes, waffle mixes and baby food preparations.
To avoid splashing, first put the blender shaft into your preparation, plug in the appliance and then press button (B) or (C). Make a rotating and up and down movement to obtain even blending of the food. After use, switch the appliance off then press the ejection button (D) to disassemble the blender shaft accessory.



Using the whisk:
Fit the whisk (G) into the attachment unit (F), then slot the assembly onto the motor unit (A) until you hear the "click" that tells you it has locked. You can use the whisk to make light preparations (pancake mix, stiff egg white, chantilly cream, etc.). Switch the appliance on then press button (B) or (C). Unplug the appliance before pressing the ejection button (D) to disassemble the whisk accessory.



Using the mini-grinder:
Before using the mini-grinder:
1. First remove the protection from the blade (I2) then fit it carefully in the bowl (I3) on the central axis. Remember to replace the protection once you have finished your preparation.
2. Put the food into the bowl.
3. Place the lid (I1) and then the motor unit (A) on the lid (I1).
4. Switch the appliance on then press speed (B) or (C).
Use the mini-grinder to chop parsley, condiments, meat (150 g), hazelnuts (125 g), breadcrumbs, baby food, etc. The bowl (I3) should be 2/3 full at most.



Using the microwave oven:
You can use the grinder bowl to heat up liquid preparations (soups, etc) in the microwave oven **providing you do not add fat and that the metallic axis of the bowl is covered by the preparation.**

Practical hints

- You should never fill the bowl you use to blend or whip more than 2/3 full to avoid spillage.
- The preparation must at least cover the lower part of the blender shaft for the mix to be successful.
- Remove bone and gristle from meat before putting it in the bowl.
- Remove the cooking utensil from the source of heat to blend hot preparations. Leave cooked food to cool for a while before putting them in the bowl.
- Do not blend food and liquids at a temperature higher than 80°C (175°F).
- For fibrous foods (leeks, celery, asparagus, etc.) clean the blender shaft regularly during use while following the safety instructions for disassembly and cleaning.
- For fruit-based preparations, first cut up the fruit and remove pips and stones.
- Do not use the appliance with hard food like coffee beans, ice cubes, sugar, cereals and chocolate.
- Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-grinder bowl.

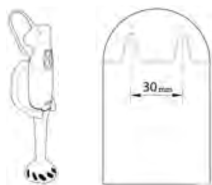
Recipes

Mayonnaise: Blender shaft, 10 seconds at speed 2	Pour 1 egg yolk, 1 tablespoon mustard, 1 tablespoon vinegar, salt and pepper into the graduated blender bowl (H) and start to blend them gradually pour in 1/4 litre of oil while moving the blender up and downwards.
Vegetable soup: Blender shaft, 30 seconds at speed 2	Boil 500g potatoes, 400g carrots, 1 leek, salt and peeper in 1.8 litres of water. Blend the ingredients.
Pancake mix: Whisk, 60 seconds at speed 1	200g flour, pinch of salt, 1/2 litre milk, 40g melted butter, 3 eggs.
Chantilly cream: Whisk, 2 minutes at speed 2	200g chilled liquid creme fraiche, 40g icing sugar.
Mini-grinder: Proceed by pulses until you obtain the desired result. Speed 2	Almonds (125g) 15 s Rusks (40g) 10 s Parsley (30g) 5 s Cooked ham (150g) 8 s Onions cut into quarters (200g) 6 s
Baby grinder: Speed 2	This accessory will allow you to mince 70 g of 1.5 cm rindless pork belly cubes in 3 seconds.

Cleaning

CAUTION: the blades are extremely sharp.
- Always disconnect the appliance before cleaning it.
- Do not put the appliance, power supply cord or plug into water or any other liquid.
- Never put the motor unit (A), the attachment unit for the whisk (F) or the mini-grinder lid (I1) in the dishwasher.
- Never immerse them in water or put them under the tap. Clean with a moist sponge.
- You can clean the blender shaft (E) (blade facing upwards), whisk (G) (whisk side facing upwards), graduated mixing (H), blade (I2) and the mini-grinder bowl (I1) in the dishwasher.
- We advise you to clean the blender shaft immediately after each use. If the plastic parts become discoloured by food like carrots, rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean as usual.

Storage



Use the wall mount (J) to always have your blender ready to hand.
To secure your wall mount, drill two attachment points horizontal to each other with a gap of 30 mm then place the mount the right way up on the attachment screws.

Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first !

 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

 Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE: If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: 0845 602 1454 - UK(01) 4751947 - Ireland
or consult our website - **www.tefal.co.uk**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch dieses Geräts sorgfältig durch.
Bei unsachgemäßer Verwendung übernehmen wir keine Haftung.

D

Beschreibung

A Motorblock
B Einschalter Stufe 1 (langsam)
C Einschalter Stufe 2 (schnell)
D Auswurftaste für das Zubehör
E Mixstab (Kunststoff oder Metall) (je nach Modell)
F Befestigungsaufsatz für den Schneebesen (je nach Modell)
G Schneebesen (je nach Modell)
H Mixbecher mit Messskala (0,8 Liter)
I Zerkleinerer (je nach Modell)
- **I1** Deckel des Zerkleinerers (je nach Modell)
- **I2** Messerachse des Zerkleinerers (je nach Modell)
- **I3** Zerkleinererbehälter (0,5 Liter) (je nach Modell)

J Wandhalter
K Baby Zubehör (je nach Modell) **Art.-Nr.: 989851**

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
- Berühren Sie niemals die laufenden Teile. Kommen Sie niemals in Kontakt mit dem Messer des Mixstabs oder dem Schneebesen, wenn das Gerät angeschlossen ist. Lassen Sie den Mixstab niemals leer laufen. Gerät nicht auf dem Mixstab abstellen.
- Fassen Sie das Messer des Zerkleinerers immer an seiner Achse an.
- **ACHTUNG:** Die Messer sind sehr scharf.
- Bitte seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge/das Messer aus der Arbeitsschüssel entfernen, wenn Sie die Arbeitsschüssel entleeren oder reinigen.
- Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
  * bei Funktionsstörungen,
  * vor jedem Einsetzen und Abnehmen des Mixstabs oder Schneebesens, vor der Reinigung oder Pflege,
  * nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Zubehör auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs in Bewegung befinden.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Die Zuleitung darf nicht mit drehenden Teilen in Berührung kommen.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, usw. während des Gebrauchs nicht über dem Gerät hängen.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.
- Gerät nicht in heißem Fett verwenden (Spritz-, Verbrennungsgefahr).
- Arbeiten Sie mit dem Gerät nicht länger als 1 Min. ununterbrochen, und lassen Sie es dann 5 Min. abkühlen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einer vom Hersteller autorisierten Servicestelle (Liste anbei) ersetzt werden.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
  * es zu Boden gefallen ist,
  * wenn es beschädigt oder unvollständig ist,
  * wenn das Kabel sichtbare Unregelmäßikeiten oder Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät nicht in seine Einzelteile zerlegen. Sie haben keine anderen Eingriffe als die Reinigung und die übliche Instandhaltung durchzuführen.

- Eingriffe, ausser der Reinigung, oder alle Reparaturen dürfen ausschließlich von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.
- Das Produkt ist für den haushaltüblichen und nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht und es wird keine Haftung übernommen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Dasselbe gilt für Personen, die nicht die erforderliche Erfahrung und die erforderlichen Kenntnisse besitzen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher Anweisungen bezüglich den Betrieb des Geräts erhalten haben.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Der Mixstab und der Schneebesen dürfen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers verwendet werden.**

Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung das Zubehör mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Sorgfältig abspülen und trocknen.
ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.



Anwendung des Mixstabs:

Den Mixstab (E) am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet.
Ihr Mixer eignet sich ideal für das Zubereiten von Saucen, Suppen, Cocktails, Milchshakes, Pürees, Mayonnaisen, Pfannkuchenteig, Waffelteig, Babynahrung.
Um Spritzer zu vermeiden, den Mixstab zuerst in die Zubereitung tauchen, dann das Gerät an die Steckdose anschließen, die Taste (B) oder (C) drücken und die Zubereitung mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben durchmixen. Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und auf die Auswurftaste (D) drücken, um den Mixstab abzunehmen.



Anwendung des Schneebesens:

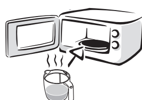
Den Schneebesen (G) in den Befestigungsaufsatz (F) einführen und dann am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet. Der Schneebesen eignet sich für leichte Zubereitungen (Pfannkuchenteig, Eischnee, Schlagsahne...). Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie die Taste (B) oder (C). Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und dann auf die Auswurftaste (D) drücken, um den Schneebesen abzunehmen.



Anwendung des Zerkleinerers:

Vor der Verwendung des Zerkleinerers:

1. Die Messerachse (I2) vorsichtig auf der Mittelachse im Zerkleinererbehälter (I3) anbringen (nachdem Sie den Messerschutz abgenommen haben). Vergessen Sie nicht, den Messerschutz nach der Verwendung wieder anzubringen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinererbehälter.
3. Bringen Sie den Deckel (I1) an und setzen Sie dann den Motorblock (A) auf den Deckel (I1).
4. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie die Taste (B) oder (C). Der Zerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Fleisch (150 g), Haselnüssen (125 g), Paniermehl, Babynahrung... Der Behälter (I3) darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein.



Anwendung in der Mikrowelle:

Sie können flüssige Zubereitungen im Zerkleinerungsbehälter (Suppen, usw.) i**n der Mikrowelle aufwärmen, vorausgesetzt Sie fügen kein Fett hinzu und die Metallachse des Behälters ist von der Zubereitung bedeckt.**

Praktische Hinweise

- Der Zerkleinererbehälter, den Sie zum Mixen oder Rühren verwenden, darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein, damit die Zubereitung nicht überläuft.
- Beim Mixen mit dem Mixstab muss die Zubereitung mindestens den unteren Teil des Mixstabs bedecken, um ein optimales Mixergebnis zu erzielen.
- Beim Zerkleinern von Fleisch entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen, bevor Sie das Fleisch in den Behälter geben.
- Nehmen Sie zum Mixen von heißen Zubereitungen den Topf von der Kochstelle. Lassen Sie die gekochten Zutaten etwas abkühlen, bevor Sie diese in den Mixbecher bzw. Zerkleinererbehälter geben.

- Mixen Sie niemals Flüssigkeiten oder Zutaten, die heißer als 80°C (175°F) sind.
- Reinigen Sie beim Mixen von faserigen Zutaten (Lauch, Sellerie, Spargel, usw.) regelmäßig den Mixstab und beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen für das Abnehmen und die Reinigung.
- Bei Zubereitungen mit Früchten müssen diese vorher entkernt und in Stücke geschnitten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für harte Zutaten wie Kaffee, Eiswürfel, Würfelzucker, Getreide, Schokolade.
- Verwenden Sie den Mixstab und den Schneebesen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers.

Rezepte

Mayonnaise: **Mixstab,** 10 Sekunden auf Stufe 2	Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher mit Messskala (H): 1 Eigelb, 1 EL Senf, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer; beginnen Sie mit dem Mixen und geben Sie nach und nach mit Bewegungen von unten nach oben 1/4 Liter Öl hinzu.
Gemüsesuppe: Mixstab, 30 Sekunden auf Stufe 2	500 g Kartoffeln, 400 g Karotten, 1 Stange Lauch mit Salz, Pfeffer und 1,8 Liter Wasser kochen. Anschließend alle Zutaten pürieren.
Crêpes-Teig: Schneebesen, 60 Sekunden auf Stufe 1	200 g Mehl, 1 Prise Salz, 1/2 Liter Milch, 40 g zerlassene Butter, 3 Eier.
Süße Schlagsahne: Schneebesen, 2 Minuten auf Stufe 2	1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Sahne.
Zerkleinererbehälter: Betätigen Sie den Zerkleinerer mehrmals hintereinander, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen. Stufe 2	Mandeln, Nüsse (125 g) 15 s Zwieback (40 g) 10 s Kräuter (30 g) 5 s Gekochter Schinken (150 g) 8 s Geviertelte Zwiebeln (200 g) 6 s
Baby Zubehör: Stufe 2	Mit diesem Zubehörteil können Sie in 3 Sekunden 70 g Speck in Würfel von 1,5 cm ohne Haut zerhacken.

Reinigung

ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.
- Vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Geben Sie den Motorblock (A), den Befestigungsaufsatz für den Schneebesen (F) und den Deckel des Zerkleinerers (I1) niemals in die Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie diese Teile niemals in Wasser und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm.
- Der Mixstab (E) (Messer nach oben), der Schneebesen (G) (Besen nach oben), der Mixbecher mit Messskala (H), das Messer (I2) und der Zerkleinererbehälter (I1) sind spülmaschinenfest.
- Wir empfehlen Ihnen, den Mixstab nach jeder Verwendung schnell zu reinigen. Wenn die Kunststoffteile von Zutaten wie z.B. Karotten gefärbt sind, diese mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch abreiben und anschließend wie üblich reinigen.

Aufbewahrung



Verwenden Sie den Wandhalter (J), damit Ihr Mixer immer griffbereit ist.
Zum Befestigen der Wandhalterung zwei Löcher mit einem Abstand von 30 mm waagerecht in die Wand bohren und den Halter auf den Schrauben befestigen.

Entsorgung des Geräts



Schützen Sie die Umwelt!

 Ihr Gerät enthält mehrere unterschiedliche, wiederverwertbare Wertstoffe.

 Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

Lea atentamente el modo del empleo antes de la primera utilización de su aparato: una utilización no conforme nos liberaría de toda responsabilidad.

Descripción

A Bloque motor
B Botón de puesta en marcha velocidad 1 (lenta)
C Botón de puesta en marcha velocidad 2 (rápida)
D Botón de eyección de los accesorios
E Pie mezclador (plástico o metal) (según modelo)
F Bloque de fijación para la varilla de batir (según modelo)
G Varilla de batir (según modelo)
H Vaso mezclador graduado (0,8 L)
I Minipicadora (según modelo)
- **I1** Tapa de la minipicadora (según modelo)
- **I2** Cuchilla de la minipicadora (según modelo)
- **I3** Vaso de la minipicadora (0,5 L) (según modelo)

J Soporte mural
K Baby picadora (según modelo) **Ref: 989851**

Consignas de seguridad

- Este aparato está conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa del fabricante del aparato corresponde efectivamente con la de su instalación eléctrica. Todo error de conexión anula la garantía.
- Nunca toque las piezas en movimiento. Nunca manipule las cuchillas para batir ni la varilla de batir cuando el aparato está conectado. Nunca haga funcionar las cuchillas para batir en vacío.
- Siempre manipule la cuchilla de la minipicadora sujetándola por su eje.
- **ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas.**
- NO sumergir el bloque motor ni pasarlo bajo el agua.
- La batidora debe desconectarse:
  * Si hay una anomalía durante su funcionamiento,
  * Antes de cada montaje, desmontaje, limpieza o mantenimiento.
  * Después de cada utilización.
- No ponga ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Un aparato electrodoméstico no debe utilizarse:
  * si se ha caído al suelo,
  * si está deteriorado o incompleto.
  * si el cable presenta anomalías o deterioros visibles
- Si el cable de alimentación está dañado debe reemplazarse por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar un peligro.
- Nunca desconecte el aparato tirando del cable.
- Utilice un alargador SÓLO después de haber verificado que está en perfecto estado.
- No dejar colgar el cable.
- Nunca desmonte el aparato. La única intervención que tiene que realizar es limpiar y darle el mantenimiento usual.
- En estos casos y para las otras reparaciones, ES NECESARIO dirigirse a un Servicio Técnico aprobado.
- El producto ha sido diseñado para un uso doméstico, en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional para la que no comprometemos nuestra garantía ni nuestra responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o personas sin experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- **No utilice el pie mezclador para batir ni la varilla de batir en el vaso de la minipicadora.**

Puesta en servicio

Antes de la primera utilización, limpie sus accesorios con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
ATENCION: las cuchillas están muy afiladas



Utilización del pie mezclador:
Inserte el pie mezclador (E) en el bloque motor (A) hasta escuchar el “clic” de bloqueo.
Su batidora es ideal para preparar salsas, sopas, cócteles, batidos, mayonesas, pastas para crêpes, pastas para gofras, preparaciones para bebé.
Para evitar las salpicaduras, primeramente sumerja las cuchillas para batir en su preparación, conecte el aparato y pulse el botón (B) o (C), efectúe un movimiento de rotación y de abajo hacia arriba para mejorar la mezcla de los alimentos. Después de su utilización, desconecte el aparato y pulse el botón de eyección (D) para desmontar el accesorio cuchillas para batir.

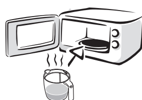


Utilización de la varilla de batir:
Introduzca la varilla de batir (G) en el bloque de fijación (F) y encaje el conjunto en el bloque motor (A) hasta escuchar de bloqueo. Con la varilla de batir, puede realizar preparaciones ligeras (pastas para crêpes, clara a punto de nieve, chantilly….). Conecte el aparato y pulse el botón (B) o (C). Después de haber desconectado el aparato, pulse el botón de eyección (D) para desmontar el accesorio varilla de batir.



Utilización de la minipicadora:
Antes de utilizar la minipicadora:

1. Ponga la cuchilla (I2) (después de haber retirado la protección de la cuchilla) con precaución en el vaso (I3) en el eje central. NO olvide volver a poner la protección una vez realizada la preparación.
2. Ponga los alimentos en el vaso.
3. Ponga la tapa (I1) y el bloque motor (A) en la tapa (I1).
4. Conecte el aparato y pulse la velocidad (B) o (C). La minipicadora le permite picar perejil, condimentos, carnes (150 g), avellanas (125 g), pan molido, comida para bebé…. El vaso (I3) debe llenarse al máximo a los 2/3.



Utilización del microondas:
Puede calentar en el microondas preparaciones líquidas en el vaso picador (sopas,…), **a condición de no añadir materia grasa al mismo y que el eje metálico esté recubierto por la preparación**

Consejos prácticos

- El recipiente que utiliza para batir debe llenarse como máximo a los 2/3 para evitar cualquier desbordamiento.
- La preparación debe cubrir como mínimo la parte inferior del pie mezclador para batir para garantizar la eficacia del batido.
- Retire los huesos y nervios de la carne antes de poner la carne en el recipiente.
- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para mezclar preparaciones calientes. Deje enfriar un poco los alimentos cocidos antes de colocarlos en el recipiente.
- No bata alimentos o líquidos con una temperatura superior a 80˚C (175˚F).
- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, espárragos, etc.…) limpie el pie mezclador con regularidad durante la utilización siguiendo las consignas de seguridad para el desmontaje y la limpieza.
- Para las preparaciones a base de frutas, antes corte y retire los huesos de las frutas.
- No utilice el aparato con alimentos como café, hielos, azúcar, cereales, chocolate.
- No utilice el pie mezclador ni la varilla de batir en el vaso de la minipicadora.

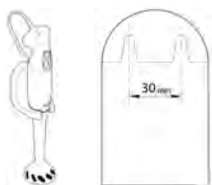
Recetas

Mayonesa: Pie mezclador, 10 segundos a velocidad 2	Vierta en el vaso mezclador graduado (H) 1 yema de huevo, 1 cucharada de mostaza, 1 cucharada de vinagre, sal, pimienta, comience a batir y vierta progresivamente /4 de litro de aceite al mismo tiempo que realiza movimientos de abajo hacia arriba.
Sopa de verduras: Pie mezclador, 30 segundos a velocidad 2	En un olla a presión cocer al vapor 500 g de patata, 400 g de zanahorias, 1 puerro, sal, pimienta, 1,8 litro de agua. Al final, bátalo todo.
Pasta para crêpes: Pie mezclador, 60 segundos a velocidad 1	200 g de harina, un pizca de sal, 1/2 litro de leche, 40 g de mantequilla fundida, 3 huevos.
Crema chantilly: Pie mezclador, 2 minutos a velocidad 2	2 sobres de azúcar glas, 200 g de nata.
Minipicadora: Proceda por impulsos hasta obtener el resultado deseado. Velocidad 2	Almendras (125 g)15 S Bizcochos (40 g) 10 s Perejil (30 g) 5 s Jamón de York (150 g) 8 s Cebollas picadas en cuatro (200 g) 6 s
Baby picadora: velocidad 2	Con este accesorio puede picar 70 g de panceta de cerdo sin piel en dados de 1,5 cm en 3 segundos.

Limpieza

ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas.
- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No coloque el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua o cualquier otro líquido.
- Nunca ponga en el lavavajillas el bloque motor (A), el bloque de fijación para la varilla de batir (F) ni la tapa de la minipicadora (I1).
- Nunca los sumerja en agua ni bajo agua corriente. Límpielos con una esponja húmeda.
- El pie mezclador (E) (cuchilla hacia arriba), la varilla de batir (G) (varilla de batir hacia arriba), el vaso mezclador graduado (H), la cuchilla (I2) y el vaso de la minipicadora (I1) pueden lavarse en el lavavajillas.
- Le aconsejamos limpiar las cuchillas para batir rápidamente después de cada utilización. En caso de coloración de las partes plásticas por alimentos como zanahorias, frótelas con un paño impregnado con aceite de cocina y procede a la limpieza habitual.

Almacenamiento



Utilice el soporte mural (J) para tener siempre su batidora al alcance de la mano. Para fijar su soporte mural, perfore sus dos puntos de fijación horizontalmente con un distancia de 30 mm y ponga el soporte en sus tornillos de fijación respetando el sentido.

Aparato eléctrico o electrónico en fin de vida útil



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

 Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

 Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il libretto delle istruzioni: si declina qualsiasi responsabilità per qualunque utilizzo non conforme alle stesse.

Descrizione

A Blocco motore
B Pulsante velocità 1 (lenta)
C Pulsante velocità 2 (rapida)
D Pulsante di espulsione degli accessori
E Piede mixer (in plastica o metallo) (secondo i modelli)
F Blocco di fissaggio della frusta (secondo i modelli)
G Frusta (secondo i modelli)
H Bicchiere graduato mixer (0,8 L)
I Mini-tritatutto (secondo i modelli)
  I1 Coperchio del mini-tritatutto (secondo i modelli)
  I2 Lama del mini-tritatutto (secondo i modelli)
  I3 Recipiente del mini-triutatutto (0,5 L) (secondo i modelli)
J Supporto a parete
K Baby tritatutto (secondo i modelli) **art : 989851**

Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è conforme alle regole tecniche ed alle norme vigenti.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente con corrente alternata. Al momento del primo utilizzo, si raccomanda di verificare che la tensione di alimentazione dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta segnaletica. Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.
- Non toccare per alcun motivo i componenti in rotazione. Non manipolare mai la lama del piede mixer o la frusta quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Non far mai funzionare il mixer a vuoto.
- Manipolare sempre la lama del mini-tritatutto tenendola dall'asse.
- ATTENZIONE: le lame sono molto affilate.
- Non immergere il blocco motore nell'acqua, non lavarlo sotto il rubinetto.
- Il mixer deve essere disinserito:
    * in caso di anomalie durante il funzionamento,
    * prima di procedere al montaggio, allo smontaggio, alla pulizia o alla manutenzione,
    * dopo l'uso.
- Non appoggiare né utilizzare questo apparecchio su di una piastra calda o nei pressi di una fiamma (fornello a gas).
- Non utilizzare per alcun motivo un elettrodomestico qualora:
    * sia caduto a terra,
    * sia deteriorato o incompleto,
    * il cavo presenti anomalie o segni di usura visibili.
- Qualora il cavo sia danneggiato, occorre farlo sostituire dal fabbricante, dal servizio assistenza o da una persona qualificata, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Non tirare mai il cavo per disinserire la spina.
- Utilizzare una prolunga soltanto dopo averne controllato il perfetto stato.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Non smontare per alcun motivo l'apparecchio. Intervenire solo per la pulizia e la manutenzione ordinarie.
- In caso di anomalie e per qualsiasi altra riparazione, È NECESSARIO rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico; si declina ogni responsabilità e garanzia in caso di utilizzo a scopo professionale.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Non utilizzare il piede mixer né la frusta nel recipiente del mini-tritatutto.**

Istruzioni per l'uso

Al primo utilizzo, lavare gli accessori con acqua e sapone. Sciacquarli ed asciugarli accuratamente.
ATTENZIONE: le lame sono molto affilate !



Uso del piede mixer:

Inserire il piede (E) sul blocco motore (A) fino al clic di sicurezza.
Il mixer è ideale per la preparazione di salse, passati di verdura, cocktail, milk-shake, maionese, pasta per le crêpe, pasta per le cialde, pappe per neonati.
Per evitare spruzzi, immergere il piede mixer nel preparato, collegare l'apparecchio, indi premere il pulsante (B) o (C), effettuare un movimento rotatorio e dal basso verso l'alto per migliorare la miscelazione degli alimenti. Disinserire l'apparecchio dopo l'uso; per estrarre l'accessorio utilizzato dal piede mixer, premere il pulsante di espulsione (D).



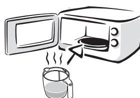
Uso della frusta:

Inserire la frusta (G) nel blocco di fissaggio (F), poi inserire il tutto sul blocco motore (A) sino al clic di sicurezza. Con la frusta, è possibile ottenere preparati leggeri (pasta per le crêpe, albumi a neve, panna montata, ecc.). Collegare l'apparecchio, poi premere il pulsante (B) o (C). Dopo aver disinserito l'apparecchio, premere il pulsante di espulsione (D) per estrarre la frusta.



Uso del mini-tritatutto:

Prima di utilizzare il mini-tritatutto:
1. Posizionare la lama (I2) (dopo aver tolto la protezione) con precauzione nel recipiente (I3) sull'ass e centrale. Non dimenticare di rimettere la protezione una volta ultimata la preparazione.
2. Inserire gli ingredienti nel recipiente.
3. Posizionare il coperchio (I1), poi il blocco motore (A) sul coperchio (I1).
4. Collegare l'apparecchio, poi premere la velocità (B) o (C).
Il mini-tritatutto è ideale per tritare prezzemolo, erbe, carne (150 gr.), nocciole (125 gr.), fette biscottate, alimenti per neonati. Il recipiente (I3) deve essere riempito ai 2/3 della capienza al massimo.



Uso del forno a microonde:

I preparati liquidi (passati, ecc.) possono essere riscaldati direttamente nel recipiente del tritatutto in un forno a microonde, **a condizione che non vengano aggiunti grassi e che l'asse metallico sia ben coperto dagli ingredienti.**

Consigli pratici

- Il recipiente utilizzato per miscelare deve essere riempito ai 2/3 della capienza al massimo, per evitare che il preparato fuoriesca.
- Il composto deve coprire almeno la base del piede mixer per garantire la massima efficacia.
- Eliminare le ossa ed i nervi dalla carne prima di tritarla nel recipiente.
- Per miscelare i preparati caldi, togliere la casseruola dal fornello o dalla piastra termica. Lasciare raffreddare leggermente gli alimenti cotti prima di metterli nel recipiente.
- Non miscelare alimenti o liquidi la cui temperatura sia superiore a 80°C.
- Per gli alimenti filamentosi (porri, sedano, asparagi, ecc.) pulire il piede mixer regolarmente durante l'uso rispettando le norme di sicurezza per lo smontaggio e la pulizia.
- Per i preparati a base di frutta, tagliare e mondare i frutti prima di miscelarli.
- Non utilizzare l'apparecchio con alimenti duri come caffè, cubetti di ghiaccio, zollette di zucchero, cereali o cioccolato.
- Non utilizzare il piede mixer né la frusta nel recipiente del mini-tritatutto.

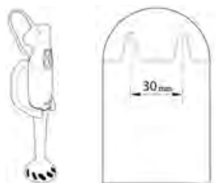
Ricette

Maionese: Piede mixer, 10 secondi, velocità 2.	Versate nel bicchiere graduato (H) 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di aceto, sale, pepe; cominciate a miscelare, poi aggiungete progressivamente 1/4 di litro d'olio compiendo movimenti dal basso verso l'alto.
Passato di verdura: Piede mixer, 30 secondi, velocità 2.	Fate cuocere in una pentola a pressione 500 gr. di patate, 400 gr. di carote, 1 porro, sale, pepe, 1,8 litri d'acqua. Miscelate il tutto a cottura ultimata.
Pasta per le crêpe: Frusta, 60 secondi, velocità 1.	200 gr. di farina, un pizzico di sale, 1/2 l di latte, 40 gr. di burro fuso, 3 uova.
Panna montata: Frusta, 2 minuti, velocità 2.	2 bustine di zucchero al velo, 200 gr. di panna fresca.
Mini-tritatutto: Procedere ad impulsi fino all'ottenimento della consistenza desiderata. Velocità 2.	Mandorle (125 gr.) 15 s Fette biscottate (40 gr.) 10 s Prezzemolo (30 gr.) 5 s Prosciutto cotto (150 gr.) 8 s Cipolle tagliate in quattro (200 gr.) 6 s
Baby tritatutto: Velocità 2.	Con questo accessorio potete tritare 70 g di petto di maiale a cubetti di 1,5 cm senza pelle in 3 secondi.

Pulizia

ATTENZIONE: le lame sono molto affilate.
- Disinserire sempre l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lavare per alcun motivo il blocco motore (A), il blocco di fissaggio della frusta (F) ed il coperchio del mini-tritatutto (I1) in lavastoviglie.
- Non immergere mai questi componenti nell'acqua o lavarli sotto il rubinetto. Pulirli con una spugna umida.
- Il piede mixer (E) (lama verso l'alto), la frusta (G) (frusta verso l'alto), il bicchiere graduato (H), la lama (I2) ed il recipiente (I1) possono essere lavati in lavastoviglie.
- Si consiglia di pulire rapidamente il piede mixer dopo l'uso. In caso di colorazione delle parti di plastica causata da alimenti come carote, ecc., strofinare con un panno morbido imbevuto di olio d'oliva, poi procedere alla pulizia abituale.

Sistemazione



Per avere sempre il mixer a portata di mano, utilizzare il supporto a parete (J).
Per fissare il supporto, praticare due fori di fissaggio su un piano orizzontale ad una distanza di 30 mm, poi posizionare il supporto sulle viti di fissaggio, rispettando il senso giusto.

Elettrodomestico o apparecchio elettronico a fine vita



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente !

 Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

 Smaltirlo presso il centro di raccolta rifiuti comunale o in un'apposita discarica, conformemente alle norme in vigore.

Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual liberta a nossa marca de qualquer responsabilidade.

Descrição

A Bloco do motor
B Interruptor ligar velocidade 1 (lenta)
C Interruptor ligar velocidade 2 (rápida)
D Botão de ejecção dos acessórios
E Pé misturador (plástico ou metal) (consoante o modelo)
F Bloco de fixação para o batedor (consoante o modelo)
G Batedor (consoante o modelo)
H Copo misturador graduado (0,8 L)
I Mini-picadora (consoante o modelo)
  I1 Tampa da mini-picadora (consoante o modelo)
  I2 Lâmina da mini-picadora (consoante o modelo)
  I3 Taça da mini-picadora (0,5 L) (consoante o modelo)
J Suporte de parede
K Baby picadora (consoante o modelo) **Ref : 989851**

Conselhos de segurança

- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e com as normas em vigor.
- O aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alterna. Verifique se a voltagem da rede eléctrica é compatível com aquela indicada na placa sinalética do aparelho. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Nunca toque nas peças em movimento. Nunca manipule a lâmina do pé misturador ou o batedor com o aparelho ligado. Nunca coloque o pé misturador a funcionar em vazio.
- Manipule sempre a lâmina da mini-picadora segurando-a pelo eixo.
- **ATENÇÃO: as lâminas são muito afiadas.**
- Nunca mergulhe o bloco do motor em água, ou debaixo de água corrente.
- A varinha mágica deve ser desligada:
  * em caso de anomalia durante o funcionamento,
  * Antes de cada montagem, desmontagem, limpeza ou manutenção.
  * Após cada utilização.
- Não colocar nem utilizar este aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de uma chama (fogão a gás).
- Um aparelho electrodoméstico não deve ser utilizado se:
  * tiver caído ao chão,
  * se estiver danificado ou incompleto,
  * se o cabo apresentar anomalias ou danos visíveis.
- Se o cabo eléctrico apresentar danos visíveis, deverá ser substituído pelo fabricante ou através de um Serviço de Assistência Técnica por forma a evitar qualquer tipo de perigo.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo eléctrico.
- Utilize uma extensão apenas após ter verificado que se encontra em perfeito estado.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado.
- Nunca desmonte o aparelho. A única intervenção que tem de efectuar é a limpeza e a manutenção habituais.
- Nesse caso e para as outras reparações, É NECESSÁRIO dirigir-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O produto foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Qualquer utilização profissional anula a garantia e liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças sem vigilância. A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas deficientes deve ser feita sob a vigilância de um adulto.
- Não permita que as crianças brinquem com este aparelho.
- **Não utilize o pé misturador nem o batedor na taça da mini-picadora.**

Utilização

Antes da primeira utilização, lave os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque-os cuidadosamente.

ATENÇÃO: as lâminas são muito afiadas.



Utilização do pé misturador:

Insira o pé (E) no bloco do motor (A) até ouvir um «clic» de bloqueio.
A sua varinha mágica é ideal para a preparação de molhos, sopas, cocktails, batidos, maioneses, massas para crepes, massas para waffles, preparações para bebé.
Para evitar salpicos, introduza, em primeiro lugar, o pé misturador na preparação, ligue o aparelho e, de seguida, pressione sobre o interruptor (B) ou (C), efectuando um movimento de rotação de baixo para cima a fim de obter uma mistura mais homogénea dos alimentos. Após cada utilização, desligue o aparelho, em seguida pressione sobre o botão de ejecção (D) para desmontar o acessório pé misturador.



Utilização do batedor:

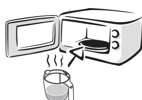
Introduza o batedor (G) no bloco de fixação (F), em seguida encaixe o conjunto no bloco do motor (A) até ouvir um «clic» de bloqueio. Com o batedor pode realizar preparações leves (massas para crepes, claras em castelo, chantilly...). Ligue o aparelho, em seguida pressione sobre o interruptor (B) ou (C). Depois de ter desligado o aparelho, pressione sobre o botão de ejecção (D) para desmontar o acessório batedor.



Utilização da mini-picadora:

Antes de utilizar a mini-picadora:

1. Coloque cuidadosamente a lâmina (I2) (depois de ter retirado a respectiva protecção) na taça (I3) sobre o eixo central. Não se esqueça de voltar a colocar a protecção uma vez realizada a preparação.
2. Deite os alimentos na taça.
3. Coloque a tampa (I1) e em seguida o bloco do motor (A) sobre a tampa (I1).
4. Ligue o aparelho, em seguida pressione sobre velocidade (B) ou (C).
A mini-picadora permite-lhe picar salsa, condimentos, carnes (150 g), avelãs (125 g), miolo de pão, alimentos para bebé... A taça (I3) deve ser cheia no máximo até 2/3.



Utilização no microondas:

Pode aquecer no microondas as preparações líquidas dentro da taça da mini-picadora (sopas...), d**esde que não acrescente matéria gorda e que o eixo metálico da taça fique coberto pela preparação.**

Conselhos práticos

- O recipiente que utiliza para misturar ou bater deve estar cheio até 2/3, no máximo, a fim de evitar qualquer derrame.
- A preparação deve cobrir, no mínimo, a parte inferior do pé misturador para garantir a eficácia do acto de misturar.
- Retire os ossos e os nervos da carne antes de a colocar no recipiente.
- Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para misturar preparações quentes. Deixe arrefecer um pouco os alimentos cozidos antes de os colocar no recipiente.
- Não misture alimentos ou líquidos cuja temperatura seja superior a 80°C (175°F).
- Para os alimentos com fios (alho francês, aipo, espargos, feijão verde, etc....) limpe regularmente o pé misturador durante a utilização, de acordo com as instruções de segurança para a desmontagem e a limpeza.
- Para as preparações à base de fruta, corte e retire os caroços e pevides da fruta.
- Não utilize o aparelho com alimentos rijos, tais como: café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate.
- Não utilize o pé misturador nem o batedor na taça da mini-picadora.

Receitas

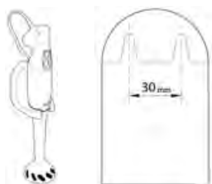
Maionese: Pé misturador, 10 segundos a velocidade 2.	Deite no copo graduado (H) 1 gema de ovo, 1 colher de sopa de vinagre, sal, pimenta, comece a emulsionar e, de seguida, deite progressivamente 1/4 de litro de óleo efectuando simultaneamente movimentos de baixo para cima.
Sopa de legumes: Pé misturador, 30 segundos a velocidade 2.	Numa panela de pressão coza a vapor 500 g de batatas, 400 g de cenouras, 1 alho francês, sal, pimenta, 1,8 litros de água. Uma vez os legumes cozidos, passe-os com a varinha.
Massa para bolos: Batedor, 60 segundos a velocidade 1.	200 g de farinha, uma pitada de sal, 1/2 litro de leite, 40 g de manteiga amolecida, 3 ovos.
Chantilly: Batedor, 2 minutos a velocidade 2.	2 saquinhos de «icing sugar», 200 g de natas.
Mini-picadora: Prima por impulsos até obter o resultado que pretende. Velocidade 2.	Amêndoas (125 g) 15 s Tostas (40 g) 10 s Salsa (30 g) 5 s Fiambre (150 g) 8 s Cebolas cortadas em quatro (200 g)6 s
Baby picadora: Velocidade 2.	Com este acessório, pode picar 70 g de peito de porco em cubos de 1,5 cm sem pele em 3 segundos.

Limpeza

ATENÇÃO: as lâminas estão muito afiadas.

- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.
- Não coloque o aparelho, o cabo eléctrico ou a tomada dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Nunca coloque na máquina de lavar loiça, o bloco do motor (A), o bloco de fixação para o batedor (F) e a tampa da mini-picadora (I1).
- Nunca os mergulhe dentro de água ou sob água corrente. Limpe-os com uma esponja humedecida.
- O pé misturador (E) (lâmina virada para cima), o batedor (G) (batedor virado para cima), o copo misturador graduado (H), a lâmina (I2) e a taça da mini-picadora (I1) são compatíveis com a máquina de lavar loiça.
- Aconselhamos a limpar o pé misturador rapidamente após cada utilização. Se as partes de plástico ficarem tingidas com alimentos, por exemplo com cenoura, limpe-os com um pano embebido em óleo ali mentar, antes de os lavar como habitualmente.

Arrumação



Utilize o suporte de parede (J) para ter sempre a varinha mágica ao alcance da mão. Para fixar o suporte de parede, perfure horizontalmente dois pontos de fixação, distantes um do outro de 30 mm, e em seguida coloque os parafusos de fixação respeitando o sentido.

Produto eléctrico ou electrónico em fim de vida



Participemos na protecção do meio ambiente!

 O seu aparelho contém inúmeros materiais valorizáveis ou recicláveis.

 Confie o seu aparelho a um ponto de recolha ou caso este não exista a um centro de serviço autorizado para que o seu tratamento seja efectuado.

İlk kullanım öncesinde kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun: Kullanım talimatları haricindeki kullanımlarda üretici sorumluluk kabul etmez.

TR

Tanım

A Motor ünitesi
B Hız düğmesi 1 (düşük hız)
C Hız düğmesi 2 (yüksek hız)
D Aksesuar çıkarma düğmesi
E Mikser başlığı (plastik veya metal) (modele göre)
F Çırpma teli başlığı (modele göre)
G Çırpma teli (modele göre)
H Ölçekli karışım kabı (0,8 litre)
I Minideğirmen (modele göre)
  I1 Minideğirmenin kapağı (modele göre)
  I2 Minideğirmen bıçağı (modele göre)
  I3 Minideğirmen kabı (0,5 l) (modele göre)
J Duvar askısı
K Baby değirmen (modele göre) **989851**

Güvenlik talimatları

- Bu ürün yürürlükteki tüm teknik normlara tamamıyla uygundur.
- Cihaz sadece alternatif elektrik akımında kullanılmak üzere üretilmiştir. Elektrik şebekesinin cihazın etiketinde yazılı voltaja uygun olduğundan emin olun. Her tür bağlantı hatası garantiyi geçersiz kılar.
- Cihazın hareketli parçalarına dokunmayın. Cihazın fişi takılıyken kesinlikle mikser bıçağı veya çırpma teli ile oynamayın. Cihaz boşken mikser başlığını çalışır durumda bırakmayın.
- Minideğirmenin bıçağını takıp çıkarırken sapından tutun.
- **UYARI:** bıçaklar çok keskindir.
- Motor ünitesini suya sokmayın, akan su altına tutmayın.
- Aşağıdaki durumlarda mikserin fişi prizden çekilmelidir:
  * çalışırken anormal bir durumla karşılaştığınızda,
  * her takma, çıkarma, temizlik ve bakım öncesinde,
  * her kullanımdan sonra.
- Ürünü sıcak yüzey üzerinde ya da ateşe yakın bir yerde (gaz ocağı) kullanmayın.
- Elektrikli ev aleti şu durumlarda kullanılmamalıdır:
  * yere düştüyse,
  * hasar görmüşse veya eksik parçası varsa,
  * kabloda görülür bir anormallik veya hasar varsa.
- Cihazın kablosu hasar görmüşse kendi güvenliğiniz için üretici veya yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı kesinlikle kablosundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Uzatma kablosu kullanmak isterseniz, kullanacağınız kablonun arızasız olduğundan emin olun.
- Kabloyu sarkar halde bırakmayın.
- Cihazı kesinlikle sökmeyin. Sadece temizliğini ve günlük bakımını yapın.
- Herhangi bir arıza durumunda yetkili servise başvurmanız GEREKLİDİR.
- Alet fiziksel ve ruhi yetenekleri yeterli seviyede olmayan (çocuklarda dahil) kişilerin kullanımı için uygun değildir. Yeterli tecrübeleri veya bilgileri olmayan kişiler bu aleti sadece onların güvenliğinden sorumlu kişilerin onlara aleti nasıl kullanacaklarını anlattığında ve denetimleri altında aleti nasıl kullanacaklarını öğrettiğinde aleti kullanabilirler.
- Cihaz değişken akım bağlantısı içindir. Bu yüzden sizden ricamız ilk kullanımdan önce cihazın elektrik etiketinde belirtilen geriliminin kullanacağınız yerdeki şebeke gerilimine uygun olup olmadığını kontrol etmenizdir.
- **Mikser başlığını ve çırpma telini minideğirmen kabında kullanmayın.**

Çalıştırma

İlk kullanım öncesinde cihazın parçalarını su ve deterjanla yıkayın. İyice durulayın ve kurulayın.

UYARI: bıçaklar çok keskindi



Mikser başlığının kullanımı:
Başlığı (E) motor ünitesine (A) oturtun, tık sesi duyacaksınız.
Mikser sos, çorba, kokteyl, sütlü kokteyl, mayonez, krep hamuru, waffle hamuru ve bebek mamaları hazırlamak için idealdir.
Malzemelerin etrafa sıçramasını önlemek için öncelikle mikser başlığını hazırlayacağınız yiyeceğe sokun, cihazın fişini takın ve (B) ya da (C) düğmesine basın. Malzemelerin daha iyi karışması için aşağıdan yukarıya doğru daireler çizin. Kullandıktan sonra cihazın fişini çekin, aksesuar çıkarma düğmesine (D) basın ve mikser başlığını çıkarın.



Çırpma telinin kullanımı:
Çırpma telini (G) başlığına (F) takın ve başlığı motor ünitesine oturtun (A), tık sesi duyacaksınız. Çırpma teli yardımıyla sıvı karışımlar hazırlayabilirsiniz (krep hamuru, yumurta beyazından kar, krem şanti….). Cihazın fişini takın, (B) ya da (C) düğmesine basın. Cihazın fişini çektikten sonra aksesuar çıkarma düğmesine (D) basın ve çırpma telini çıkarın.



Minideğirmenin kullanımı:
Minideğirmeni kullanmadan önce:
1. Bıçağı (I2) dikkatlice (bıçağın koruyucu kılıfını çıkardıktan sonra) kabın (I3) ortasına yerleştirin. İşlem bittikten sonra koruyucu kılıfı takmayı unutmayın.
2. Malzemeleri kaba koyun.
3. Kabaın kapağını takın(I1), daha sonra kapağa (I1) motor ünitesini (A) takın.
4. Cihazın fişini takın, (B) ya da (C) düğmesine basın.
Minideğirmen sayesinde maydanoz, baharat, et (150 gr.), fındık (125 gr.), kuru ekmek kıyabilir, bebek maması hazırlayabilirsiniz. Kabın (I3) en fazla 2/3ü doldurulmalıdır.



Mikrodalga fırında kullanımı:
Yağsız sıvı gıdaları (çorbalar,…), **kabın metal aksının yiyecekle örtülü olması şartıyla, değirmen kabında mikrodalga fırında ısıtabilirsiniz.**

Pratik öneriler

- Karıştırma işlemi sırasında taşmayı önlemek için kullanacağınız kabın en fazla 2/3ü doldurulmalıdır.
- Karıştırma işleminin iyi sonuç vermesi için mikser başlığının en azından alt kısmının malzeme ile dolu olması gerekir.
- Eti kaba koymadan önce kemik ve sinirlerini temizleyin.
- Pişmiş sıcak gıdaları mikser kabına koymadan önce ateşten indirin ve bir süre soğumaya bırakın.
- Isısı 80°Cyi (175°F) aşan gıdaları mikserde kullanmayın.
- Lifli yiyeceklerin (pırasa, kereviz, kuşkonmaz, vb.) hazırlığı sırasında mikser başlığını, temizlik ve çıkarma ile ilgili güvenlik talimatlarına uyarak, temizleyin.
- Meyve ile hazırlayacağınız gıdalarda öncelikle meyvelerin çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin.
- Cihazı kahve, buz, şeker, tahıl ve çikolata gibi sert gıdaların hazırlığında kullanmayın.
- **Mikser başlığını ve çırpma telini minideğirmen kabında kullanmayın.**

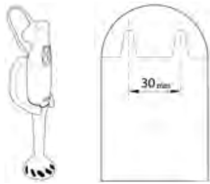
Tarifler

Mayonez: mikser başlığı, 10 saniye hız düğmesi 2	Ölçekli karışım kabına (H) 1 yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, tuz ve karabiberi koyun. Mikseri çalıştırın ve azar azar 1/4 litre yağı ekleyin, bu işlem sırasında başlığı aşağı yukarı hareket ettirin.
Sebze çorbası: mikser başlığı, 30 saniye hız düğmesi 2	Düdüklü tencerede buharda 500 gr. patates, 400 gr. havuç, 1 pırasa, tuz, karabiber, 1,8 litre suyu pişirin. Sonra hepsini mikserden geçirin.
Krep hamuru: çırpma teli, 60 saniye hız düğmesi 1	200gr. un, bir tutam tuz, 1/2 litre süt, 40 gr. eritilmiş tereyağı, 3 yumurta.
Krem şanti: çırpma teli, 2 dakika hız düğmesi 2	2 paket pudra şekeri, 200 gr. krema.
Minideğirmen: İstediğiniz sonucu elde edene kadar impulse (vuruş) düğmesine basın. düğmesi 2	Badem (125 gr.) Kuru ekmek (40 gr.) Maydanoz (30 gr.) Salam (150 gr.) Dörde bölünmüş soğan (200 gr.)
Baby değirmen: düğmesi 2	Bu aksesuarla 1,5 cm'lik derisiz 70 g domuz göğsü küplerini 3 saniyede pişirebilirsiniz.

Temizleme

UYARI: bıçaklar çok keskindir
- Cihazı temizlemeden önce fişi prizden çekin.
- Cihazı, kablosunu ya da fişini su veya başka herhangi bir sıvıya sokmayın.
- Motor ünitesini (A), çırpma telinin başlığını (F) ve minideğirmenin kapağını (I1) bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Bu parçaları kesinlikle suya sokmayın ya da akan su altına tutmayın. Nemli bir bezle silin.
- Mikser başlığı (E) (bıçağı yukarı gelecek şekilde), çırpma teli (G) (tel yukarı gelecek şekilde), ölçekli karışım kabı (H), bıçak (I2) ve minideğirmenin kabı (I1) bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Mikser başlığını her kullanımdan hemen sonra temizlemenizi öneririz. Plastik parçalar havuç gibi gıdalar tarafından boyanırsa sıvı yağa batırılmış bir bez ile silin, daha sonra normal temizleme işlemini uygulayın.

Saklama



Cihazın sürekli elinizin altında olabilmesi için duvar askısını (J) kullanın. Duvar askısını takmak için birbirinden 30 mm uzaklıkta iki delik açın ve vida yardımıyla askıyı sabitleştirin. Vidaların sıkıştırılma yönünü göz önünde bulundurun.

Elektrikli ya da elektronik cihazlarin ömrü dolduğunda



ⓘ Bu ürün, yıllar boyu güvenle kullanmanız için tasarlanmıştır.

➲ Ancak eski cihazınızı yenisiyle değiştirmeye karar verdiğinizde, çöpe atmak yerine belediyeniz tarafından sağlanan size en yakın elektrikli cihaz toplama noktasına götürün.

Üretici Firma:
GROUPE SEB International
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex –FRANCE
Tel: 0033 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma:
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Beybi Giz Plaza
Dereboyu cad. Meydan sok. No:28 Kat:12
34398 Maslak/İstanbul
DANIŞMA HATTI: 444 40 50
Ürün Kullanım Ömrü: 7 Yıl

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk för första gången: användning som inte överensstämmer med bruksanvisningen fritar oss från allt ansvar.

Beskrivning

A Motorblock
B Knapp för körning i hastighet 1 (långsam)
C Knapp för körning i hastighet 2 (snabb)
D Knapp för lösgörning av tillbehör
E Mixerstav (plast eller metall) (beroende på modell)
F Visphållare (beroende på modell)
G Hushållsvisp (beroende på modell)
H Graderad blandarskål (0,8 l)
I Minihackare (beroende på modell)
  I1 Lock för minihackare (beroende på modell)
  I2 Kniv för minihackare (beroende på modell)
  I3 Skål för minihackare (0,5 l) (beroende på modell)
J Vägghållare
K Hacktillsats för barnmat (beroende på modell) **Ref : 989851**

Säkerhetsanvisningar

- Apparaten överensstämmer med gällande tekniska regler och standarder.
- Den har konstruerats för att användas enbart med växelström. Kontrollera att nätspänningen stämmer med den nätspänning som anges på apparatens märkskylt. Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.
- Vidrör aldrig delar som är i rörelse. Vidrör aldrig mixerstavens kniv eller vispen när apparaten är påkopplad. Kör aldrig mixerstaven i tomma luften.
- Håll alltid minihackarens kniv i mittaxeln vid hantering.
- **Varning:** bladen är mycket vassa.
- Doppa inte ned motorblocket i vatten och skölj det inte under rinnande vatten.
- Mixern ska kopplas ifrån :
  * om ett fel uppstår under körning,
  * före montering, demontering, rengöring eller underhåll,
  * efter varje användning.
- Ställ eller använd inte apparaten på en het platta eller i närheten av en låga (gasspis).
- Hushållsapparaten får inte användas :
  * om den har fallit i golvet,
  * om den är skadad eller något saknas,
  * om sladden har synliga skador eller fel.
- Om sladden har skadats ska den bytas ut av tillverkaren, en serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika all fara.
- Koppla aldrig ur apparaten genom att dra i sladden.
- Använd bara förlängningssladd om du har kontrollerat att den fungerar som den ska.
- Låt inte sladden hänga ned.
- Demontera aldrig apparaten. Du behöver inte göra några andra ingrepp än allmän rengöring och underhåll.
- När det gäller reparationer MÅSTE du vända dig till en auktoriserad reparatör.
- Apparaten är endast avsedd att användas för matlagning i hemmet. Den får inte under några omständigheter användas i yrkesbruk, om så sker frånsäger vi oss allt ansvar och vår garanti gäller inte.
- Apparaten är inte konstruerad för att användas av personer (inbegripet barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.
- Barn skall stå under uppsikt av en vuxen som ser till att de inte leker med apparaten.
- **Använd inte mixerstaven eller hushållsvispen i minihackarens skål.**

Komma igång

Före första användning ska tillbehören rengöras i vatten med lite diskmedel. Skölj och torka dem noggrant.

Varning: bladen är mycket vassa.



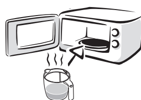
Användning av mixerstaven:
Sätt staven (E) på motorblocket (A) och vrid tills du hör ett ”klick”.
Din mixer är idealisk för beredning av såser, soppor, cocktails, milkshakes, majonnäs, pannkakssmet, våffelsmet och barnmat.
För att undvika stänk, sätt först mixerstaven i beredningen, koppla på apparaten och tryck därefter på knappen (B) eller (C), medan du gör en roterande rörelse nedifrån och uppåt för att bättre mixa livsmedlen. Koppla ifrån apparaten efter användningen och tryck sedan på lösgörningsknappen (D) för att demontera mixerstaven.



Användning av vispen:
Sätt vispen (G) på visphållaren (F), placera enheten på motorblocket (A) och vrid tills du hör ett ”klick”. Med vispen kan du göra lätta beredningar (pannkakssmet, vispad äggvita, vispgrädde etc.) Koppla in apparaten och tryck sedan på knappen (B) eller (C). När du har kopplat ifrån apparaten, tryck på lösgörningsknappen (D) för att demontera visptillsatsen.



Användning av minihackaren:
Innan du använder minihackaren:
1. Ta bort skyddet från knivbladet (I2) och sätt försiktigt kniven på mittaxeln i skålen (I3). Glöm inte att sätta tillbaka bladskyddet efter användningen.
2. Lägg ingredienserna i skålen.
3. Sätt på locket (I1) och därefter motorblocket (A) på locket (I1).
4. Koppla in apparaten och tryck sedan på hastighet (B) eller (C).
Med hjälp av minihackaren kan du hacka persilja, kryddor, kött (150 g), hasselnötter (125 g), ströbröd, barnmat etc. Behållaren (I3) får fyllas till maximalt 2/3.



Användning i mikrovågsugn:
I mikrovågsugnen kan du värma flytande beredningar i hackarskålen (soppor etc.) **om du inte tillsätter fett och skålens metallaxel täcks av beredningen.**

Praktiska råd

- Behållare som används för att mixa eller vispa får fyllas till maximalt 2/3 för att undvika att spilla.
- Beredningen måste minst täcka mixerstavens botten för att säkerställa en effektiv mixning.
- Avlägsna ben och senor från köttet innan du lägger det i behållaren.
- Ta bort kokkärlet från värmekällan när du mixar heta beredningar. Låt varm mat kallna en aning innan du läg ger den i behållaren.
- Mixa inte mat och vätskor som har högre temperatur än 80°C (175°F).
- När du mixar trådiga livsmedel (purjolök, selleri, sparris, etc.), rengör mixerstaven regelbundet under använd ningen i enlighet med säkerhetsanvisningarna för demontering och rengöring.
- Innan du mixar fruktbaserade beredningar, skär frukterna i bitar och ta bort kärnorna.
- Använd inte apparaten för hårda livsmedel som kaffebönor, isbitar, socker, flingor och choklad.
- **Använd inte mixerstaven eller vispen i minihackarens skål.**

Recept

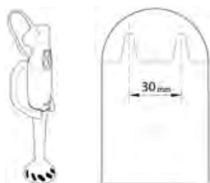
Majonnäs: Mixerstav, 10 sekunder på hastighet 2	Häll 1 äggula, 1 msk senap, 1 msk vinäger, salt och peppar i den graderade blandarskålen (H), börja att mixa och häll sedan gradvis 2,5 dl olja samtidigt som du gör roterande rörelser nedifrån och uppåt.
Grönsakssoppa: Mixerstav, 30 sekunder på hastighet 2	Koka 500 g potatis, 400 g morötter, 1 purjolök, salt och peppar i en kastrull med 1,8 l vatten. Avsluta med att mixa samman allting.
Crêpesmet: Visp, 60 sekunder på hastighet 1	200 g mjöl, 1 nypa salt, 5 dl mjölk, 40 g smält smör, 3 ägg.
Vispgrädde: Visp, 2 minuter på hastighet 2	2 portionspåsar florsocker, 200 g crème fraîche.
Minihackare: Arbeta med tryckningar tills du får önskat resultat. Hastighet 2	Mandel (125 g 15 s) Skorpor (40 g) 10 s Persilja (30 g) 5 s Kokt skinka (150 g) 8 s Lök skuren i fyra bitar (200 g) 6 s
Hacktillsats för barnmat: Hastighet 2	Med detta tillbehör kan du hacka 70 g fläskbringa, i tärningar på 1,5 cm utan svål, på 3 sekunder.

Rengöring

VARNING: bladen är mycket vassa.

- Koppla alltid ifrån apparaten innan du rengör den.
- Apparaten, sladden eller stickkontakten får inte doppas i vatten eller annan vätska.
- Diska aldrig motorblocket (A), visphållaren (F) och minihackarens lock (I1) i diskmaskin.
- De får aldrig doppas i vatten eller sköljas under rinnande vatten. Rengör med en fuktad trasa.
- Mixerstaven (E) (med kniven uppåt), hushållsvispen (G) (med vispen uppåt), den graderade blandarskålen (H), kniven (I2) och minihackarens skål (I1) kan diskas i diskmaskin.
- Vi råder dig att rengöra mixerstaven direkt efter varje användning. Om plastdelarna blir missfärgade av livs medel som till exempel morötter, gnid dem med en trasa som doppats i matolja och fortsätt sedan med ren göringen som vanligt.

Förvaring



Använd vägghållaren (J) för att alltid ha mixern till hands.
När du sätter upp vägghållaren, borra horisontellt två fästpunkter med ett avstånd på 30 mm och fäst därefter väggstödet med två skruvar. Se till att hållaren sitter åt rätt håll.

När en elektrisk eller elektronisk produkt har gjort sitt



Var rädd om miljön!

 Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

 Lämna den därför på en avfallsstation eller hos en auktoriserad serviceverkstad.

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet for første gang: All bruk som ikke er i overensstemmelse med disse anvisningene vil frita oss fra alt garantiansvar.

Beskrivelse

A Motorenhet
B På-knapp hastighet 1 (lav)
C På-knapp hastighet 2 (høy)
D Knapp for utstøting av tilbehøret
E Miksestav (av plast eller metall) (på enkelte modeller)
F Festeenhet for visp (på enkelte modeller)
G Visp (på enkelte modeller)
H Gradinndelt blandebeger (0.8 L)
I Minihakkeapparat (på enkelte modeller)
I1 Lokk til minihakkeapparatet (på enkelte modeller)
I2 Kniv til minihakkeapparatet (på enkelte modeller)
I3 Beger til minihakkeapparatet (på enkelte modeller)
J Veggstativ
K Hakkeapparat for baby (på enkelte modeller). **Ref : 989851**

Råd om sikkerhet

- Dette apparatet er i samsvar med tekniske vedtekter og gjeldende standarder.
- Det er beregnet til bare å drives med vekselstrøm. Kontroller at spenningen angitt på apparatets merkeplate stemmer overens med nettspenningen. Enhver koplingsfeil vil oppheve garantien.
- Aldri berør deler i bevegelse. Aldri håndter kniven på miksestaven eller vispen når apparatet er tilkoblet. Sett aldri i gang miksestaven i tom tilstand.
- Håndter alltid kniven til minihakkeapparatet ved å holde den i aksen.
- **NB:** Knivene er veldig skarpe.
- Motorenheten skal ikke dyppes ned i vann eller has under rennende vann.
- Mikseren skal frakobles:
  * hvis det oppstår feil under anvendelsen,
  * før enhver montering, demontering, rengjøring eller vedlikehold,
  * etter bruk.
- Ikke sett eller bruk dette apparatet på en varm kokeplate eller i nærheten av en åpen flamme (gasskomfyr).
- Et elektrisk husholdningsapparat skal ikke brukes hvis:
  * det er falt i gulvet,
  * det er skadet eller ufullstendig.
  * hvis ledningen har synlige feil eller skader.
- I disse tilfellene og for alle andre reparasjoner, ER DET NØDVENDIG å ta kontakt med en godkjent reparatør.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsgrunner skiftes ut av fabrikanten, dennes kundeservi ceavdeling eller en person med lignende kompetanse.
- Frakoble apparatet ved å dra i støpselet (og ikke i ledningen).
- Hvis du vil bruke skjøteledning, må du først kontrollere at denne er i perfekt stand.
- Ikke la ledningen henge.
- Aldri demonter apparatet. De eneste inngrepene du behøver å utføre er normal rengjøring og vedlikehold.
- Apparatet er beregnet til husholdningsbruk, og skal ikke i noe tilfelle brukes profesjonelt. Profesjonell bruk vil frita produsenten for alt garantiansvar.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (medregnet barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, unntatt hvis disse har fått tilsyn eller opplæring på forhånd om hvordan apparatet brukes, fra en person som er ansvarlig for deres sikkerhet."
- Det må holdes tilsyn med barna slik at de ikke leker med apparatet.
- **Ikke bruk miksestaven eller vispen i begeret til minihakkeapparatet.**

Igangsetting

Før du tar i bruk apparatet for første gang, må du vaske tilbehøret med vann og oppvaskmiddel. Skyll av og tørk det nøye.

Forsiktig: Knivbladene er veldig skarpe.



Bruk av miksestaven:

Før staven (E) inn i motorenheten (A) til du hører et « låseklikk ».
Mikseren egner seg utmerket til å tilberede sauser, supper, cocktailer, milkshaker, majoneser, pannekakerøre, vaffelkakerøre og babymat.
For å unngå sprut setter du først miksestaven ned i tilberedningen, og så setter du apparatets støpsel i veggkontakten og trykker på knappen (B) eller (C), foreta en rotasjonsbevegelse nedenfra og opp slik at maten blandes bedre. Etter bruk, tar du apparatets støpsel ut av veggkontakten, og trykker deretter på utstøtingsknappen (D) for å demontere miksestavtilbehøret.



Bruk av vispen:

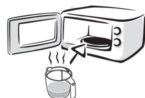
Sett vispen (G) inn i festeenheten (F), og føy disse inn i motorenheten (A) til du hører e låseklikk. Du kan bruke vispen til å lage tynne tilberedninger (pannekakerøre, stivpiskede eggehviter, pisket krem, osv.). Sett apparatets støpsel i veggkontakten og trykk på knappen (B) eller (C). Etter at du har tatt apparatets støpsel ut av veggkontakten, trykker du på utstøtingsknappen (D) for å demontere vispetilbehøret.



Bruk av minihakkeapparatet:

Før du tar i bruk minihakkeapparatet:

1. Sett kniven (I2) (uten knivbladbeskyttelsen) forsiktig i begeret (I3) på midtaksen. Ikke glem å sette på beskyttelsen igjen når du er ferdig med tilberedningen.
2. Ha ingrediensene i begeret.
3. Plasser lokket (I1) og sett deretter motorenheten (A) på lokket (I1).
4. Sett apparatets støpsel i veggkontakten og trykk på hastigheten (B) eller (C).
Med minihakkeapparatet kan du hakke persille, krydder, kjøtt (150 g), hasselnøtter (125 g), brødrasp, babymat, osv. Begeret (I3) kan fylles opp til maksimum 2/3.



Bruk av mikrobølgeovn:

Du kan varme opp flytende tilberedninger i hakkebegeret i mikrobølgeovnen (supper osv.) **på betingelse av at du ikke tilsetter fett og at begerets metallakse dekkes av tilberedningen**.

Praktiske råd

- Den beholderen du bruker til å mikse eller vispe i skal bare fylles opp til 2/3 for å unngå at det renner over.
- Tilberedningen må minst dekke miksestavens nederste del slik at du oppnår effektiv miksing.
- Fjern bein og sener fra kjøttet før du har det i beholderen.
- Ta kasserollen vekk fra varmekilden for å mikse varme tilberedninger. Avkjøl kokt mat litt før du har den i beholderen
- Du må aldri mikse flytende eller fast mat med temperatur på over 80°C.
- For trevlete matsorter (purreløk, selleri, asparges osv.) må miksestaven rengjøres regelmessig under anven delsen i samsvar med sikkerhetsinstruksene for demontering og rengjøring.
- For tilberedninger med frukt som hovedingrediens, må kjernen tas ut og frukten skjæres opp på forhånd.
- Ikke bruk apparatet til harde matsorter som f.eks kaffe, isbiter, sukker, korn og sjokolade.
- **Ikke bruk miksestaven eller vispen i begeret til minihakkeapparatet.**

Oppskrifter

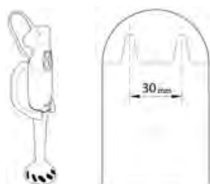
Majones: miksestav, 10 sekunder på 2. hastighet	Ha i det gradinndelte blandebegeret (H) 1 eggeplomme, 1 spiseskje sennep, 1 spiseskje vineddik, salt og pepper, begynn å mikse og hell så i 2 1/4dl olje i litt etter litt samtidig som du utfører bevegelser nedenfra og opp.
Grønnsaksuppe: miksestav, 30 sekunder på 2. hastighet	Dampkok i en trykkoker 500 g potet, 400 g gulrot, 1 purreløk, salt og pepper, 1,8 liter vann. Miks alt til slutt.
Pannekakerøre: visp, 60 sekunder på 1. hastighet	200 g mel, en knivsodd salt, 1/2 liter melk, 40 g smeltet smør, 3 egg.
Pisket krem: visp, 2 sekunder på 2. hastighet	2 poser melis, 200 g crème fraîche.
Minihakkeapparat: Arbeid med pulsbevegelser helt til du oppnår ønsket resultat. 2. hastighet	Mandler (125 g) 15 s Kavringer (40 g) 10 s Persille (30 g) 5 s Kokt skinke (150 g) 8 s Løk kuttet i fire båter (200 g) 6 s
Hakkeapparat for baby: 2. hastighet	Med dette tilbehøret kan du kverne 70 g hudfritt svinebryst i terninger på 1,5 cm på 3 sekunder.

Rengjøring

FORSIKTIG: Knivene er veldig skarpe.

- Du må alltid ta støpselet ut av veggkontakten før du rengjør apparatet.
- Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.
- Motorenheten (A), festeenheten for vispen (F) og lokket til minihakkeapparatet (I1) skal ikke vaskes i opp vaskmaskin.
- De skal aldri legges ned i vann eller under rennende vann. Rengjør de med en fuktig svamp.
- Miksestaven (E) (med kniven oppover), vispen (G) (med vispen oppover), det gradinndelte blandebegeret (H), kniven (I2) og begeret til minihakkeapparatet (I1) kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Vi anbefaler deg å rengjøre miksestaven raskt etter at du har brukt den. Hvis plastdelene er blitt farget av matsorter som f.eks. gulrot, kan du gni de med litt bomull fuktet med matolje, og så foreta vanlig rengjøring etterpå.

Rydde på plass



Bruk veggstativet (J) slik at du alltid har mikseren for hånden.
For å feste veggstativet borer du to festepunkter horisontalt med 30 mm mellomrom og så setter du støtten på festeskruene i riktig retning.

Elektrisk eller elektronisk apparat som ikke skal brukes mer



La oss bidra til miljøvern!

ⓘ Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

➲ Ta det med til en oppsamlingsplass eller en forhandler av denne type produkter slik at det blir riktig behandlet.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: valmistaja ei vastaa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista

FIN

Laitteen kuvaus

A Moottoriyksikkö
B Nopeuskytkin 1 (hidas)
C Nopeuskytkin 2 (nopea)
D Varusteen irrotuspainike
E Sekoitinvarsi (muovi tai metalli) (mallista riippuen)
F Vispilän kiinnitysosa (mallista riippuen)
G Vispilä (mallista riippuen)
H Asteikolla varustettu sekoitusastia (0,8 l)
I Minimylly (mallista riippuen)
  I1 Minimyllyn kansi (mallista riippuen)
  I2 Minimyllyn terä (mallista riippuen)
  I3 Minimyllyn astia (0,5 l) (mallista riippuen)
J Seinäteline
K Baby-mylly (mallista riippuen) **tilausnumero: 989851**

Turvaohjeet

- Laite vastaa voimassa olevia teknisiä määräyksiä ja standardeja.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain vaihtovirtaan liitettynä. Tarkista ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, vastaako sähköverkon jännite laitteen tyyppikilpeen merkittyä jännitettä. Takuu ei kata virheellisestä sähkölii toksesta aiheutuvia vahinkoja.
- Älä koske laitteen liikkuviin osiin. Älä koskaan käsittele sekoitinvarren terää tai vispilää laitteen ollessa liitetty verkkovirtaan. Älä koskaan anna sekoitinvarren terän pyöriä tyhjiltään.
- Käsitellessäsi minimyllyn terää pidä sitä akselista.
- **HUOMAUTUS: terät ovat hyvin teräviä.**
- Älä laita moottoriyksikköä veteen tai juoksevan veden alle.
- Sekoitin on irrotettava verkkovirrasta:
  * jos käytön aikana ilmenee mitä tahansa epänormaalia,
  * aina ennen sen kokoonpanoa, osien irrottamista, puhdistusta tai huoltoa,
  * käytön jälkeen.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevylle äläkä käytä sitä myöskään avotulen (kaasulevy) lähellä.
- Sähkölaitetta ei saa käyttää, jos:
  * se on pudonnut maahan,
  * se on vahingoittunut tai jos siitä puuttuu jokin osa,
  * virtajohto on vahingoittunut tai jos siinä näkyy jotain epänormaalia.
- Vahingoittunut virtajohto on turvallisuuden varmistamiseksi vaihdettava valmistajan, valtuutetun huollon tai muun tarvittavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta.
- Älä koskaan irrota laitetta verkkovirran pistorasiasta virtajohdosta vetämällä.
- Käytä jatkojohtoa vain tarkistettuasi sen olevan moitteettomassa kunnossa.
- Älä jätä virtajohtoa riippumaan.
- Älä koskaan pura laitetta. Voit suorittaa itse vain sen puhdistuksen ja yleiset huoltotoimenpiteet.
- Purkamista vaativissa tapauksissa ja kaikkien muiden korjausten yhteydessä ON VÄLTTÄMÄTÖNTÄ kään tyä valtuutetun huollon puoleen.
- Laite on tarkoitettu kotikäyttöön, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää ammattilaistarkoituksiin. Sellaisessa tapauksessa valmistajan antama takuu ei ole voimassa eikä valmistaja ole vastuussa mahdolli sesti aiheutuvista vahingoista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet (tämä koskee myös lapsia). Henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen toiminnasta, voivat käyttää sitä vain heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön antaessa heille edeltä käsin laitteen käyttöä koskevat ohjeet ja valvoessa käytön opettelua.
- Säilytä laitetta lasten ulottumattomissa.
- **Älä käytä sekoitinvartta tai vispilää minimyllyn astiassa.**

Käyttöönotto

Pese laitteen varusteet vedellä ja astianpesuaineella ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Huuhtele ja kuivaa kunnolla.

HUOMAUTUS: terät ovat hyvin teräviä



Sekoitinvarren käyttö:

Asenna sekoitinvarsi (E) moottoriyksikköön (A) niin, että kuulet naksahduksen.
Sekoitin on ideaalinen kastikkeiden, keittojen, juomasekoitusten, pirtelöiden, majoneesien, ohukaistaikinan, vohvelitaikinan ja lastenruokien valmistukseen.
Välttääksesi ainesten roiskumista upota ensin sekoitinvarsi aineksiin, liitä laite verkkovirtaan ja paina painiketta (B) tai (C). Ainesten sekoittumisen tehostamiseksi tee kiertäviä liikkeitä alhaalta ylöspäin. Käytön jälkeen irrota laite verkkovirrasta, paina varusteen irrotuspainiketta (D) ja irrota sekoitinvarsi.



Vispilän käyttö:

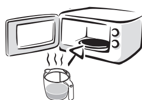
Työnnä vispilä (G) sen kiinnitysosaan (F) ja asenna se moottoriyksikköön (A) niin, että kuulet naksahduksen. Vispilällä voi sekoittaa ohuita seoksia (ohukaistaikina, valkuaisvaahto, kermavaahto….). Liitä laite verkkovirtaan ja paina painiketta (B) tai (C). Laitteen verkkovirrasta irrotuksen jälkeen paina varusteen irrotuspainiketta (D) ja irrota vispilä.



Minimyllyn käyttö:

Ennen minimyllyn käyttöä:

1. Aseta terä (I2) (teräsuojan poistamisen jälkeen) varovasti astiaan (I3) keskiakselille. Älä unoh da asentaa teräsuojaa takaisin käytön jälkeen.
2. Laita ainekset astiaan.
3. Aseta kansi (I1) astian päälle ja kannen (I1) päälle moottoriyksikkö (A).
4. Liitä laite verkkovirtaan ja paina nopeuskytkintä (B) tai (C).
Minimyllyllä voi silputa persiljaa, mausteita, lihaa (150 g), hasselpähkinöitä (125 g), sämpylöitä, lastenruokia…. Astian (I3) saa täyttää korkeintaan 2/3 tasolle.



Mikroaaltouunin käyttö:

Juoksevia aineita (keittoja,…) voidaan lämmittää myllyn astiassa mikroaaltouunissa edellyttäen, **ettei ruokaan ole lisätty rasvaa ja että astian metalliakseli on kokonaan ruoan peittämä.**

Käytännöllisiä neuvoja

- Sekoitukseen tai vispaukseen käytettävän astian saa täyttää korkeintaan 2/3 tasolle, etteivät ainekset valuisi astian reunojen yli.
- Jotta sekoitus olisi tehokasta, on ainesten peitettävä vähintään sekoitinvarren alaosa.
- Poista lihasta luut ja jänteet ennen sen laittamista astiaan.
- Ennen kuumien ainesten sekoittamista poista keittoastia lämpölähteestä. Anna keitettyjen ainesten osittain jäähtyä ennen niiden laittamista astiaan.
- Älä sekoita aineksia tai juoksevia aineita, joiden lämpötila ylittää 80°C (175°F).
- Sekoittaessasi kuitupitoisia aineksia (purjo, selleri, parsa jne.) puhdista sekoitinvarsi säännöllisesti sekoituk sen aikana osien irrotusta ja puhdistusta koskevien turvaohjeiden mukaan.
- Sekoittaessasi hedelmiä paloittele hedelmät ja poista niistä kivet ennen astiaan laittamista.
- Älä käytä laitetta kovien ainesten kuten kahvinpapujen, jääkuutioiden, sokerin, viljan tai suklaan murskaukseen.
- **Älä käytä sekoitinvartta tai vispilää minimyllyn astiassa.**

Ruokaohjeet

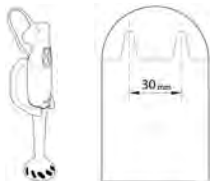
Majoneesi: Sekoitinvarsi, 10 sekuntia nopeudella 2	Laita asteikolla varustettuun sekoitusastiaan (H) 1 keltuainen, 1 ruokalusikallinen sinappia, 1 ruokalusikallinen etikkaa, suolaa, pippuria. Aloita sekoitus ja lisää vähitellen 1/4 litraa öljyä liikuttaen samalla sekoitinvartta ylös ja alas.
Vihanneskeitto: Sekoitinvarsi, 30 sekuntia nopeudella 2	Keitä höyryssä painekattilassa 500 g perunoita, 400 g porkkanoita, 1 purjo, suolaa, pippuria, 1,8 litraa vettä. Sekoita lopuksi kaikki ainekset.
Ohukaistaikina: Vispilä, 60 sekuntia nopeudella 1	200 g jauhoa, hyppysellinen suolaa, 1/2 litraa maitoa, 40 g sulatettua voita, 3 munaa.
Kermavaahto: Vispilä, 2 minuuttia nopeudella 2	2 pussia pölysokeria, 200 g kermaa.
Minimylly: Käytä lyhytaikaisia käynnistyksiä kunnes tulos on haluttu. nopeudella 2	Mantelit (125 g) 15 s Korput (40 g) 10 s Persilja (30 g) 5 s Kinkku (150 g) 8 s Neljään osaan leikatut sipulit (200 g) 6 s
Baby-mylly: nopeudella 2	Tämän lisälaitteen avulla voit hienontaa 70 g nahatonta 1,5 cm:n kokoiseksi palasiksi kuutioitua porsaanrintaa 3 sekunnissa.

Laitteen puhdistus

HUOMAUTUS: terät ovat hyvin teräviä.

- Irrota laite verkkovirrasta aina ennen puhdistusta.
- Älä laita laitetta, virtajohtoa tai pistokytkintä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan pese astianpesukoneessa moottoriyksikköä (A), vispilän kiinnitysosaa (F) tai minimyllyn kantta (I1).
- Älä koskaan upota niitä veteen äläkä laita niitä juoksevan veden alle. Puhdista ne kostealla pesusienellä.
- Sekoitinvarsi (E) (terä ylöspäin), vispilä (G) (vispiläosa ylöspäin), asteikolla varustettu sekoitusastia (H) sekä minimyllyn terä (I2) ja astia (I1) voidaan pestä astianpesukoneessa.
- On suositeltavaa puhdistaa sekoitinvarsi heti jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos muoviosiin tarttuu väriä aineksista kuten esim. porkkanoista, on värittyneet kohdat hyvä pyyhkiä ruokaöljyyn kostutetulla kankaalla ja puhdistaa sitten tavalliseen tapaan.

Laitteen säilytys



Käytä seinätelinettä (J), jossa laite on aina käden ulottuvilla.
Poraa seinätelineen kiinnittämistä varten seinään kaksi reikää samalle tasolle 30 mm päähän toisistaan ja kiinnitä teline niihin ruuveilla.
Ota huomioon ruuvien kiristyssuunta.

Sähkölaitteen tai elektronisen laitteen käytöstä poistaminen



Ota huomioon ympäristön suojelu!

 Laitteessa on suuri määrä uudelleen käytettäviä materiaaleja.

 Vie siksi laite jätteiden keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltoon, joka huolehtii sen käytöstä poistamisesta.

Læs bruganvisningen grundigt inden De anvender apparatet første gang. I tilfælde af at brugsanvisningen ikke følges, fritages vi for ethvert ansvar.

DK

Beskrivelse

A Motordel
B Startknap – hastighed 1 (langsomt)
C Startknap – hastighed 2 (hurtigt)
D Knap til udløsning af tilbehør
E Mixertilbehør (plastik eller metal, afhængigt af model)
F Fastgørelsesdel til piskeris (afhængigt af model)
G Piskeris (afhængigt af model)
H Røreskål med måleinddelinger (0,8 L)
I Mini-hakker (afhængigt af model)
  I1 Låg til mini-hakker (afhængigt af model)
  I2 Knivblade til mini-hakker (afhængigt af model)
  I3 Skål til mini-hakker (0,5 L) (afhængigt af model)
J Vægholder
K Baby-hakker (afhængigt af model) - **Ref : 989851**

Sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat overholder gældende normer og tekniske regler.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes jævnstrøm. Kontrollér at den strømforsyningsspænding, der er angivet på apparatets typeplade, svarer til den på Deres elektriske installationer. Ved forkert strømtilslutning bortfalder garantien.
- Rør aldrig ved dele, der er i bevægelse. Strømmen til apparatet skal altid være afbrudt ved håndtering af knivbladene til mixertilbehøret og piskeriset. Brug aldrig mixertilbehøret med en tom skål.
- Knivbladene til mini-hakkeren skal altid håndteres ved at man tager fat i aksen.
- **ADVARSEL : Knivbladene er meget skarpe.**
- Motordelen må ikke dyppes i vand eller kommes under rindende vand.
- Mixeren skal afbrydes og stikket tages ud :
  * hvis der er uregelmæssigheder under brug,
  * før montering, afmontering, rengøring og vedligeholdelse,
  * efter brug.
- Apparatet må ikke anbringes eller anvendes på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Et elektrisk husholdningsapparat må ikke anvendes :
  * hvis det har været tabt på gulvet,
  * hvis det er beskadiget eller ufuldstændigt,
  * hvis der er tydelige uregelmæssigheder eller beskadigelser på ledningen.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager erstattes af fabrikanten, fabrikantens eftersalgsservice-sted eller af en person med tilsvarende kvalifikationer.
- Afbryd aldrig apparatet ved at hive i ledningen.
- Anvend kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i perfekt stand.
- Ledningen må ikke hænge frit ned.
- Apparatet må ikke skilles ad. De skal ikke selv udføre reparationer og service men kun foretage almindelig vedligeholdelse og rengøring.
- I tilfælde af service og reparationer af enhver art SKAL DE henvende Dem til en autoriseret reparatør.
- Apparatet er beregnet til husholdningsmæssigt brug og må under ingen omstændigheder anvendes til erhvervsmæssigt brug. I tilfælde heraf frafalder vores garanti og ansvar.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer uden erfaring med eller kendskab til apparatet, med mindre de er under overvågning eller har fået undervisning i brug af apparatet i forvejen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.
- **Mixertilbehøret og piskeriset må ikke anvendes i skålen til mini-hakkeren.**

Ibrugtagning

Rengør Deres tilbehør med vand med opvaskemiddel i inden første ibrugtagning. Skyl og tør godt af bagefter.

ADVARSEL : Knivbladene er meget skarpe.



Anvendelse af mixertilbehøret :
Indsæt mixertilbehøret (E) på motordelen (A), indtil der høres et « klik » for fastlåsning.
Deres mixer er ideel til tilberedning af saucer, supper, cocktails, milkshakes, mayonnaise, pandekagedej, vaffeldej eller babymad.
For at undgå at ingredienser sprøjter op på skålens sider, sæt da først mixertilbehøret ned i tilberedningen, tilslut apparatet og tryk derefter på knap (B) eller (C). Foretag en roterende bevægelse og bevæg apparatet op og ned for bedre at mixe ingredienserne. Afbryd strømmen til apparatet efter brug og tryk herefter på udløser-knappen (D) for at demontere mixertilbehøret.

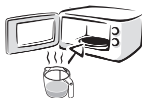


Anvendelse af piskeriset :
Sæt piskeriset (G) på fastgørelsesdelen (F) og sæt derefter dette sammen på motordelen (A), indtil der høres et klik for fastlåsning. Med piskeriset kan man lave lette tilberedninger (pandekagedej, piskede æggehvider, flødeskum mm). Tilslut apparatet og tryk derefter på knap (B) eller (C). Afbryd strømmen til apparatet og tryk derefter på udløser-knappen (D) for at demontere piskeris-tilbehøret.



Anvendelse af mini-hakkeren :
Inden mini-hakkeren anvendes :

1. Anbring forsigtigt knivbladene (I2) i skålen (I3) på den centrale aksel (efter først at have fjernet beskyttelsen fra bladene). Husk at sætte beskyttelsen tilbage på knivbladene efter endt brug.
2. Kom ingredienserne i skålen.
3. Anbring låget (I1) og derefter motordelen (A) på låget (I1).
4. Tilslut apparatet og tryk derefter på hastighed (B) eller (C).
Med mini-hakkeren kan man hakke persille, krydderier, kød (150 g), hasselnødder (125 g), rasp, babymad mm. Skålen (I3) må højst fyldes 2/3 op.



Anvendelse af mikroovn :
De kan genopvarme flydende tilberedninger i hakke-skålen (supper mm.) i mikroovnen på betingelse af, at der ikke tilsættes fedtstof, **og at metalakslen i skålen er dækket af tilberedningen.**

Praktiske råd

- Den beholder, De bruger til at mixe eller piske i, bør kun fyldes 2/3 op for at undgå, at det flyder over.
- Tilberedningen skal som minimum dække det nederste af mixertilbehøret for at sikre en effektiv blendning.
- Fjern ben og sener fra kødet, inden det kommes i beholderen.
- Fjern beholderen til kogning fra varmekilden, inden varme tilberedninger mixes. Lad kogte ingredienser afkøle lidt, inden de kommes i beholderen.
- Mix aldrig ingredienser eller væsker med en temperatur på over 80˚C (175˚F).
- Ved blendning af ingredienser, der har trævler (porrer, selleri, asparges mm.) : Rengør jævnligt mixertilbehøret under brug ved at følge sikkerhedsanvisningerne for afmontering og rengøring.
- Ved blendning af frugt-baserede tilberedninger : Skær frugten ud og fjern kerner på forhånd.
- Anvend aldrig apparatet til faste ingredienser såsom kaffe, isterninger, sukker, cornflakes, mysli og chokolade.
- **Mixertilbehøret og piskeriset må ikke anvendes i skålen til mini-hakkeren.**

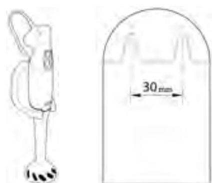
Opskrifter

Mayonnaise : Mixertilbehør, 10 sekunder på hastighed 2.	Kom 1 æggeblomme, 1 spsk sennep, 1 spsk eddike, salt og peber i røreskålen med måleinddelinger (H). Gå i gang med at mixe og hæld derefter gradvist 1/4 L olie i, alt imens apparatet bevæges op og ned.
Grønsagssuppe : Mixertilbehør, 30 sekunder på hastighed 2.	Kog 500 g kartofler, 400 g gulerødder, 1 porre, salt og peber samt 1,8 L vand i en gryde. Mix derefter hele tilberedningen.
Pandekagedej : Piskeris, 60 sekunder på hastighed 1.	200 g mel, 1 knsp salt, 1/2 L mælk, 40 g smeltet smør, 3 æg.
Flødeskum : Piskeris, 2 minutter på hastighed 2.	2 brev flormelis, 200 g fløde.
Mini-hakkeren : Brug impulser, indtil det ønskede resultat opnås. Hastighed 2	Mandler (125 g). 15 s Tvebakker (40 g). 10 s Persille (30 g). 5 s Skinke (150 g). 8 s Løg skåret i kvarte (200 g). 6 s
Baby-hakker : Hastighed 2	Med dette tilbehør kan man på 3 sekunder hakke 70 g svinebryst uden skind skåret i terninger på 1,5 cm.

Rengøring

ADVARSEL : Knivbladene er meget skarpe.
- Afbryd altid apparatet og tag stikket ud inden rengøring.
- Apparat, ledning og stik må aldrig kommes under vand eller anden væske.
- Motordelen (A), fastgørelsesdelen til piskeriset (F) og låget til mini-hakkeren (I1) må ikke kommes i opvaske maskinen.
- Disse dele må aldrig dyppes i vand eller kommes under rindende vand. Rengør dem med en fugtig klud.
- Mixertilbehøret (E) (med knivbladene opad), piskeriset (G) (piskeriset opad), røreskålen med måleinddelinger (H), knivbladene (I2) samt skålen til mini-hakkeren (I1) tåler opvaskemaskine.
- Det anbefales at rengøre mixertilbehøret hurtigt efter brug. I tilfælde af, at plastikdelene tager farve fra ingre dienser såsom gulerødder, kan de gnides med en klud dyppet i spiseolie, hvorefter de rengøres på normal vis.

Oprydning



Anvend vægholderen (J) for altid at have mixeren ved hånden.
Fastgør vægholderen ved at lave to vandrette huller med et mellemrum på 30 mm, og sæt derefter vægholderen fast med skruer i den rigtige retning.

Udtjente elektriske og elektroniske produkter



Vær med til at beskytte miljøet !

ⓘ Deres apparat indeholder adskillige materialer, der kan genanvendes eller genvindes.

➲ Aflevér apparatet på en genbrugsstation eller i mangel heraf hos en autoriseret forhandler, således at apparatet kan blive genanvendt.

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσεως: ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής

Περιγραφή της συσκευής:

A Κεντρική μονάδα
B Διακόπτης ταχύτητας 1 (χαμηλή κίνηση)
C Διακόπτης ταχύτητας 2 (γρήγορη κίνηση)
D Πλήκτρο απελευθέρωσης των εξαρτημάτων
E Ράβδος ανάμειξης (πλαστικός ή μεταλλικός, ανάλογα με το μοντέλο)
F Κεφαλή λειτουργίας του αναδευτήρα (ανάλογα με το μοντέλο)
G Αναδευτήρας (ανάλογα με το μοντέλο)
H Βαθμονομημένη κανάτα μπλέντερ (0,8 l)
I Μίνι μύλος (ανάλογα με το μοντέλο)
  I1 Καπάκι του μίνι μύλου (ανάλογα με το μοντέλο)
  I2 Μαχαίρι του μίνι μύλου (ανάλογα με το μοντέλο)
  I3 Μπωλ του μίνι μύλου (0,5 l) (ανάλογα με το μοντέλο)
J Στήριγμα τοίχου
K μύλο για παιδικές τροφές (ανάλογα με το μοντέλο): Κωδικός: 989851

Οδηγίες ασφάλειας:

- Η παρούσα συσκευή ανταποκρίνεται στους τεχνικούς κανόνες και ισχύοντες προδιαγραφές.
- Η συσκευή ορίζεται αποκλειστικά για χρήση με σύνδεση σε εναλλασσόμενο ηλεκτρικό ρεύμα. Πριν την πρώτη χρήση βεβαιωθείτε, ότι η τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της κατασκευής. Οποιοδήποτε λάθος σύνδεσης καταργεί την εγγύηση.
- Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη της συσκευής. Ποτέ μην αγγίζετε την ράβδο ανάμειξης ή τον αναδευτήρα όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία την ράβδο ανάμειξης όταν είναι άδεια.
- Όταν χειρίζεστε την λεπίδα του μύλου, πάντα να το κρατάτε από τον άξονα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: οι λεπίδες είναι πάρα πολύ κοφτερές.
- Μη βάζετε τη κεντρική μονάδα στο νερό και μη τη τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το μπλέντερ πρέπει να αποσυνδεθεί:
  * όταν κατά τη λειτουργία του θα φανεί οποιαδήποτε ανωμαλία,
  * πριν κάθε συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμό ή συντήρηση,
  * μετά τη χρήση.
- Μη τοποθετείτε τη συσκευή σε ζεστό δίσκο και μη τη χρησιμοποιείτε κοντά σε ανοιχτή φλόγα (αεριούχα σόμπα).
- Η ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσεως απαγορεύετε να χρησιμοποιείται, εφόσον:
  * έπεσε στη γη,
  * έχει φθαρεί ή δεν είναι συναρμολογημένη πλήρως,
  * εάν το καλώδιο τροφοδότησης φέρει ανωμαλίες ή σημάδια φθοράς
- Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή από άλλο ειδικευμένο άτομο, στα πλαίσια διατήρησης της ασφάλειας.
- Μην αποσυνδέετε την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τραβώντας το καλώδιο τροφοδότησης.
- Η προέκταση χρησιμοποιείτε μόνον, όταν βεβαιωθείτε, ότι είναι σε τέλεια κατάσταση.
- Μην αφήνετε να κρέμεται ελεύθερα το καλώδιο τροφοδότησης.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Μόνοι σας μπορείτε να πραγματοποιείτε μόνον το καθαρισμό της και την τρεχούμενη συντήρηση.
- Στις περιπτώσεις αυτές και για οποιαδήποτε άλλες διορθώσεις ΕΙΝΑΙ ΑΝΑΓΚΗ να απευθυνθείτε σε ειδικευμένο σέρβις.
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση, σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπετε να χρησιμοποιείται επαγγελματικά. Στην περίπτωση αυτή ο κατασκευαστής δε χορηγεί εγγύηση και απαλλάσσεται από κάθε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημίες.
- Η χρήση της συσκευής αυτής δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές ή ψυχικές ικανότητες, ή για άτομα των οποίων οι γνώσεις και εμπειρία δεν επαρκούν. Στις παραπάνω περιπτώσεις κρίνεται απαραίτητη η επίβλεψή τους από ενήλικο άτομα. Η χρήση της συσκευής απαγορεύεται στα παιδιά
- Φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Μη χρησιμοποιείτε την ράβδο ανάμειξης ούτε τον αναδευτήρα στο δοχείο του μίνι μύλου.

Έναρξη σε λειτουργία:

Πριν την πρώτη χρήση της συσκευής πλύνετε τα αξεσουάρ με σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε την προσεχτικά και αφήστε την να στεγνώσει.
ΠΡΟΣΟΧΗ: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές



Χρήση της ράβδου ανάμειξης:

Εισάγετε την ράβδο (E) στην κεντρική μονάδα (A), μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό «κλικ» το οποίο σημαίνει ότι έχει κλειδώσει.
Η ράβδος είναι ιδανική για την προετοιμασία σαλτσών, σουπών, κοκτέιλ, milk-shake, μαγιονέζων, ζύμης για κρέπες, ζύμης για βάφλες και παιδικών τροφών . Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, βυθίστε πρώτα την ράβδο ανάμειξης μέσα στα υλικά που επεξεργάζεστε, έπειτα συνδέστε την συσκευή και τέλος πιέστε το κουμπί (B) ή (C). Για καλύτερη ανάμειξη των τροφών σας προτείνουμε να κάνετε μία περιστρεφόμενη κίνηση από πάνω προς τα κάτω. Μετά τη χρήση αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο, πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης των εξαρτημάτων (D) και βγάλτε την ράβδο ανάμειξης.



Χρήση του αναδευτήρα:

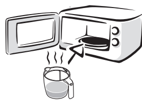
Εισάγετε τον αναδευτήρα (G) στην κεφαλή για τη σύνδεσή του (F) και στην συνέχεια όλο αυτό στην κεντρική μονάδα (A), μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό «κλικ» το οποίο σημαίνει ότι έχει κλειδώσει. Ο αναδευτήρας είναι ιδανικός για την προετοιμασία μαλακών ζυμών (για κρέπες, μαρέγγα, ανθόγαλα...) Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο και πατήστε το κουμπί (B) ή (C). Μετά την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης των εξαρτημάτων (D) και βγάλτε τον αναδευτήρα.



Χρήση του μίνι μύλου:

Πριν τη χρήση του μίνι μύλου:

1. Πρώτα βγάλτε το προστατευτικό από το μαχαίρι (I2) και στην συνέχεια εφαρμόστε το στο μπωλ προσεκτικά (I3) στον κεντρικό άξονα. Μόλις τελειώσετε την προετοιμασία θυμηθείτε να βάλετε το προστατευτικό στην θέση του.
2. Βάλτε τις τροφές στο μπωλ.
3. Τοποθετήστε το καπάκι (I1) και στην συνέχεια την κεντρική μονάδα (A) πάνω στο καπάκι.
4. Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο και πατήστε την ταχύτητα (B) ή (C).
   Ο μίνι μύλος σας επιτρέπει να κόψετε μαϊντανό, καρυκεύματα, κρέατα (150 g), φουντούκια (125 g), κουλούρια, παιδικές τροφές κ.λ.π Μπορείτε να γεμίσετε τα 2/3 μπωλ (I3) το μέγιστο. Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο και πατήστε την ταχύτητα (B) ή (C).



Χρήση στον φούρνο μικροκυμάτων:

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπωλ του μύλου για να ζεσταίνετε τις υγρές τροφές (σούπες, κ.λ.π) στον φούρνο μικροκυμάτων εφόσον δεν βάλετε λίπος και ο μεταλλικός άξονας του μπωλ καλύπτεται από την προετοιμασία.

Πρακτικές συμβουλές

- Μπορείτε να γεμίζετε το σκεύος που χρησιμοποιείτε για να ανακατέψτε την προετοιμασίας ας, το πολύ μέχρι τα 2/3, για να αποφύγετε οποιαδήποτε υπερχείλιση.
- Το μείγμα πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον το κάτω μέρος της ράβδου ανάμειξης έτσι ώστε να ομογενοποιηθεί επιτυχώς το μείγμα.
- Πριν βάλετε το κρέας στο δοχείο αφαιρέστε από αυτό τα κόκαλα και τα νεύρα.
- Βγάλτε το μαγειρικό σκεύος από την πηγή θερμότητας προκειμένου να ανακατέψετε ζεστές προετοιμασίες. Αφήνετε το μαγειρεμένο φαγητό να κρυώσει λίγο πριν το βάλετε στο δόχειο.
- Μην αναμειγνύετε τροφές και υγρά σε θερμοκρασία η οποία ξεπερνάει τους 80°C (175°F).
- Στις ινώδης τροφές (πράσο, σέλινο, σπαράγγι, κλπ) καθαρίζετε την ράβδο ανάμειξης συχνά ενώ την χρησιμοποιείτε και τηρείτε τις οδηγίες χρήσεως για αποσυναρμολόγηση και καθαρισμό.
- Για συνταγές που έχουν ως βάση τα φρούτα, πριν επεξεργαστείτε τα φρούτα, να τα κόβετε και να βγάζετε τα κουκούτσια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκληρές τροφές όπως κόκκους καφέ, πάγο, ζάχαρη, δημητριακά και σοκολάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε την ράβδο ανάμειξης ή τον αναδευτήρα μέσα στο μπωλ του μύλου.

Συνταγές

Μαγιονέζα: ράβδος ανάμειξης, 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2	Βάλτε στην κανάτα του μπλέντερ (H) 1 κρόκο αυγού, 1 κουταλιά σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά σούπας ξύδι, αλάτι, πιπέρι. Αρχίστε να αναμειγνύετε και σταδιακά προσθέτετε 1/4 λίτρου λάδι, κάνοντας κυκλικές κινήσεις.
Σούπα από λαχανικά: ράβδος ανάμειξης, 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2	Βράστε 500 g πατάτες, 400 g καρότο, 1 πράσο, αλάτι, πιπέρι, 1,8 λίτρο νερό στην χύτρα ταχύτητας. Τα αναμειγνύετε όλα μαζί.
Ζύμη για κρέπες: αναδευτήρας, 60 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1	200g αλεύρι, μία πρέζα αλάτι, 1/2 λίτρο γάλα, 40 g λειωμένο βούτυρο, 3 αυγά.
Κρέμα σαντιγύ: αναδευτήρας, 2 λεπτά στην ταχύτητα 2	2 σακουλάκια ζάχαρη άχνη, 200 g κρέμα.
Μίνι μύλος: Ανακατεύετε με πέσεις μέχρι να αποκτήσετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	Αμύγδαλα (125 g) Παξιμάδια (40 g) Μαϊντανός (30 g) Καπνιστό ζαμπόν (150 g) Κρεμμύδια κομμένα στα τέσσερα (200 g)
μύλο για παιδικές τροφές: στην ταχύτητα 2	Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να ψιλοκόψετε 70 γρ. χοιρινού στήθους χωρίς πέτσα που είναι κομμένα σε κύβους 1,5 εκατ. σε 3 δευτερόλεπτα.

Καθαρισμός της συσκευής:

ΠΡΟΣΟΧΗ: οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές

- Πριν τον καθαρισμό, πάντα αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μη βάζετε τη συσκευή, το τροφοδοτικό καλώδιο ή το φις στο νερό η σε άλλα υγρά.
- Μη βάζετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων την κεντρική μονάδα (A), την κεφαλή του αναδευτήρα (F) και το καπάκι του μίνι μύλου (I1).
- Μη τα βουτάτε ποτέ στο νερό, ούτε να τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίστε τα με νωπό σφουγγαράκι .
- Η ράβδος ανάμειξης (E) (το μαχαίρι στραμμένο προς τα κάτω), ο αναδευτήρας (G) (στραμμένος προς τα επάνω), το βαθμονομημένο μπωλ (H), το μαχαίρι (I2) και το μπωλ του μίνι μύλου (I1) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Σας συνιστούμε να καθαρίζετε την ράβδο ανάμειξης αμέσως μετά κάθε χρήση. Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών τμημάτων από τροφές όπως είναι το καρότο, τρίψτε το σχετικό τμήμα με με ύφασμα μουσκεμένο σε λάδι μαγειρέματος και καθαρίζετε με συνηθισμένο τρόπο.

Αποθήκευση της συσκευής:



Χρησιμοποιείτε το στήριγμα του τοίχου(J), ώστε η συσκευή να είναι πάντα έτοιμη για χρήση.
Για τη στερέωση του στηρίγματος τοίχου τρυπήστε στην ευθεία δυο σημεία στήριξης με διαφορά 30 mm και στην συνέχεια με την βοήθεια των βιδών στερεώστε σ΄ αυτά το στήριγμα τοίχου. Λάβετε υπόψη σας την κατεύθυνση σφιξίματος των βιδών.



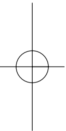
Συνεισφέρουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

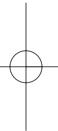


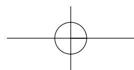
Η συσκευή σας αποτελείται από πολλά ανακυκλούμενα υλικά τα οποία μπορούν να ξανα-χρησιμοποιηθούν.



Πηγαίνετε την συσκευή σας σε κάποιο ειδικό χώρο συγκέντρωσης ή σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.







الوصفــات

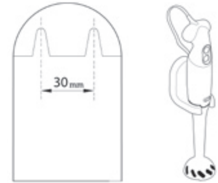
المايونيز: باستخدام عمود الخلاط، لمدة 10 ثوان بالسرعة الثانية.	قم بوضع 1صفار بيضة، 1 ملعقة من الموستارد، 1 ملعقة خل، وملح، وفلفل في وعاء الخلاط المدرج (H) ثم ابدأ الخلط مع إضافة 1/4 لتر زيت أثناء تحريك الخليط الى الأعلى و إلى الأسفل.
شوربة الخضار: باستخدام عمود الخلاط، لمدة 30ثانية بالسرعة (2)	اسلق500 جرام بطاطس، 400 جرام جزر، 1 كرات، ملح، فلفل، 1.8لتر ماء في حلة الطهي بالضغط. وقم بخلطهم جميعاً.
خلطة البانكيك: باستخدام الخفاقة، لمدة 60 ثانية بالسرعة الثانية.	200 جرام دقيق، قليل من الملح، 1/2 لتر لبن حليب، 40 جرام زبدة، 3 بيضات.
كريم شانتيه: باستخدام الخفاقة، لمدة دقيقتين بالسرعة (2)	200 جرام كريم فرانشيه طازج. 40 جرام سكر مثلج
المطحنة الصغيرة: استمر في التشغيل على شكل نبضات للحصول على النتيجة المطلوبة. السرعة (2)	لوز (125جرام) بقسماط (40 جرام) بقدونس (30 جرام) بصل مقطع أربعة ارباع (200 جرام)
مفرمة الرضيع: السرعة (2)	يمكنك استعمال هذا الملحق لتقطيع 70 جراما من صدر الخنزير إلى مكعبات بطول 1,5 سم بدون جلد في 3 ثوان.

التنظيف:

تحذير: الشفرات حادة للغاية.

- دائما افصل الجهاز عن التيار قبل تنظيفه.
- لا تغمر الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تضع وحدة المحرك (A)، أو وحدة المرفقات الخاصة بالخفاقة (F) أو غطاء المطحنة الصغيرة (I1) في جلاية الصحون .
- لا تغمر هذه الأجزاء مطلقاً في الماء أو تضعها تحت الصنبور. قم بتنظيفها بقطعة إسفنج رطبة.
- يمكنك تنظيف عمود الخلاط (E) (السكين المواجهة لأعلى)، المخفقة (G) (المخفقة الجانبية المواجهة لأعلى)، وعاء الخلط المتدرج (H)، الشفرة (I2) ووعاء المطحنة الصغيرة(I1) في جلاية الصحون.
- ننصح بتنظيف عمود الخلاط سريعاً قدر المستطاع بعد كل استخدام. في حالة تغير لون الأجزاء البلاستيكية عند استخدام أطعمة كالجزر، قم بتنظيفها جيداً باستخدام قطعة قماش منقوعة بزيت الطهي، ثم نظفها كالمعتاد.

التخزيــن



استخدم قاعدة التعليق على الجدار (J) لجعل الخلاط خاصتك جاهزاً للاستخدام وفي متناول اليد دائماً.
لتأمين قاعدة التعليق خاصتك، قم بحفر فتحتين متوازيتين بشكل أفقي على بعد 30 مم، ثم قم بوضع قاعدة التعليق أعلى اليمين على مسامير التثبيت.

انتهاء العمر الافتراضي للمنتج الكهربائي أو الإلكتروني



فلنعمل جميعاً على حماية البيئة!

ⓘ يحتوي الجهاز خاصتك على العديد من المواد ذات القيمة التي يمكن إعادة استخدامها او تصنيعها.

قم بنقل الجهاز إلى أقرب نقطة تجميع أو، إن لم تستطع، مركز خدمة معتمد لإعادة تصنيعه.

التجهيــز للاستخـدام



استخدام عمود الخلاط:

ادخل عمود الخلاط (E) في وحدة المحرك (A) حتى تسمع صوت الاقفال «كليك» دليل على تثبيته بإحكام. يعتبر هذا الخلاط مثاليا لتحضير الصلصات والكوكتيل والميلك شيك والمايونيز وتشكيلات الفطائر والكعك وأطعمة الأطفال.

ولتجنب الطرطشة، اغمس عمود الخلاط في الخليط المحضر، اوصل الجهاز بالتيار ثم اضغط على الزر (B) أو (C). قم بتدوير الخليط وتحريكه من الاعلى ومن الاســفل لخلط الطعام جيداً. بعد الاســتخدام، افصل الجهاز عن التيار ثم اضغط على زر الإخراج (D) لفك ملحقات عمود الخلاط.



استخدام الخفاقة:

قم بتركيب الخفاقة (G) في وحدة الملحقات (F)، ثم أدخل هذا الجزء الذي تم تجميعه في وحدة المحرك حتى تسمع صوت الاقفال «كليك» دليل على تثبيته بإحكام. يمكنك اســتخدام الخفاقة في عمل الخلطات البســيطة (تشــكيلات الفطائر والكعك، بياض البيض الســميك، الكريم شــانتية، إلخ). قم بتوصيل الجهاز بالتيار ثم اضغط على الزر (B) أو (C). افصل الجهاز عن التيار قبل الضغط على زر الإخراج (D) لفك ملحقات المخفقة.



استخدام المطحنة الصغيرة:

قبل استخدام المطحنة الصغيرة:

1- قم أولاً بإزالة الحماية عن الشفرة (I2) ثم ثبتها بعناية في الوعاء (I3) على المحور المركزي. لا تنسى إعادة الحماية فور الانتهاء من إعداد التحضير.

2- ضع الطعام في الوعاء.

3- ضع الغطاء (I1) ثم وحدة المحرك (A) فوق الغطاء (I1).

4- قم بتشغيل الجهاز ثم اضغط على زر السرعة (B) أو (C). استخدم المطحنة الصغيرة لفرم البقدونس، التوابل، اللحم (150 جم)، البندق (125 جم)، كسرات الخبز، أطعمة الأطفال، إلخ. يجب ملء الإناء (I3) حتى ثلثيه 2/3 كحد أقصى.



استخدام فرن الميكروويف:

يمكنك استخدام إناء الخلط لتسخين الخلطات السائلة (الشوربة، إلخ) في فرن الميكروويف **بشرط عدم إضافة أي مواد دهنية وأن تكون المحاور المعدنية مغطاة بالمواد المحضرة.**

تلميحـات عمليـة:

- يجب ملء الإناء الذي تستخدمه للخلط أو الخفق حتى ثلثيه 3/2 كحد أقصى وذلك تلافياً لطوفان الخليط.
- يجب أن يغطي الخليط الجزء السفلي من عمود الخلاط كحد أدنى وذلك لنجاح عملية الخلط.
- انزع العظام والغضاريف من اللحم قبل وضعه في الإناء.
- قم بإزالة إناء الطهي من على الموقد لمزج الخلطات الساخنة. اترك الطعام المطهو لفترة حتى يبرد قبل وضعه في الإناء.
- لا تقم بخلط الأطعمة أو السوائل التي تصل درجة حرارتها إلى أكثر من 80 درجة مئوية (175 فهرنهيت).
- بالنسبة للأطعمة التي تحتوي على ألياف (كراث، كرفس، كشك ألماز، إلخ)، قم بتنظيف عمود الخلاط بشكل منتظم أثناء استخدامه مع اتباع تعليمات السلامة والأمان للفك والتنظيف.
- بالنسبة لخلطات الفواكه، قم أولاً بتقطيع الفاكهة وإزالة الحبوب والبذور منها.
- لا تستخدم الجهاز لخلط الأطعمة الصلبة كحبوب البن، مكعبات الثلج، السكر، الحبوب والشيكولاتة.
- **لا تستخدم عمود الخلاط أو الخفاقة في إناء المطحنة الصغيرة.**

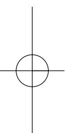
شكراً لاختياركم واحداً من سلسلة منتجاتنا. فهذا المنتج معد خصيصاً لتحضير الطعام داخل المنزل.
يرجى قراءة تعليمات التشغيل بدقة قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى: والشركة المصنعة غير مسئولة عن سوء استخدام الجهاز.

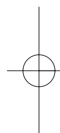
وصف الجهـاز:

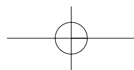
أ وحدة المحرك
ب زر تشغيل السرعة (1) (سرعة منخفضة)
ت زر تشغيل السرعة (2) (سرعة عالية)
ث زر إخراج الملحقات
ج عمود الخلاط (مصنوع من البلاستيك أو المعدن، حسب الموديل)
ح وحدة الملحقات المرفقة بالمخفقة (حسب الموديل)
خ المخفقة (حسب الموديل)
د وعاء خلط متدرج (0.8 لتر)
ذ المطحنة الصغيرة (حسب الموديل)
ذ1 غطاء المطحنة الصغيرة (حسب الموديل)
ذ2 شفرة المطحنة الصغيرة (حسب الموديل)
ذ3 وعاء المطحنة الصغيرة (0.5 لتر) (حسب الموديل)
ر قاعدة للتعليق على الجدار
ز المطحنة الصغيرة «بيبي» (حسب الموديل) **المرجع 989851**

تعليمات السلامة والأمان:

- يخضع هذا الجهاز للقواعد الفنية والمعايير المعمول بها وقت التصنيع.
- هذا الجهاز مصمم للعمل بالتيار الكهربائي المتردد فقط. يرجى التأكد عند استخدام الجهاز للمرة الأولى أن مصدر التيار الكهربائي الرئيسي يتوافق مع مواصفات التيار الكهربائي الموضحة بالملصق الموجود على الجهاز الخاص بذلك، حيث أن أي خطأ في توصيل الجهاز يلغي شروط الضمان.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة إطلاقاً. لا تمسك شفرة عمود الخلاط أو المخفقة أثناء توصيل الجهاز. احذر من تشغيل عمود الخلاط وهو فارغ.
- امسك الجهاز من المحور دائماً عند التعامل مع شفرة المطحنة الصغيرة.
- **تحذيـر:** شفرات الجهاز حادة للغاية.
- العناية مطلوبة أثناء نزع الشفرة من الوعاء، تفريغ الوعاء، وأثناء التنظيف
- لا تغمر وحدة المحرك في الماء أو تضعها تحت الماء. – افصل التيار عن الخلاط في الحالات التالية:
  * عدم عمل الجهاز بشكل صحيح،
  * قبل تجميع وتركيب أو فك الجهاز، وقبل عملية التنظيف والصيانة،
  * بعد كل استخدام.
- أوقف تشغيل المنتج قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء المتحركة عند الاستعمال
- لا تقم بوضع أو استخدام هذا الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب من النار (موقد غاز).
- يجب التوقف عن استخدام الأجهزة الكهربائية المنزلية في الحالات التالية:
  * اذا سقط الجهاز ارضا،
  * تلفه أو عدم اكتماله،
  * وجود خلل أو تلف بالسلك الكهربائي.
- اذا كان السلك الكهربائي تالفا، يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة أو من احد مراكز الخدمة المعتمدين ما بعد البيع أو بواسطة شخص متخصص ويتمتع بالكفاءة لتجنب حدوث أية مخاطر.
- لا تقم مطلقاً بشد السلك الكهربائي لفصل الجهاز عن التيار.
- في حال استخدام وصلة كهربائية تأكد من أنها في حالة عمل جيدة.
- لا تترك السلك الكهربائي متدلياً.
- لا تقم بفك الجهاز. فكل ما تحتاج إليه هو تنظيف الجهاز وصيانته بشكل منتظم.
- وبالنسبة لكافة الإصلاحات وعمليات الصيانة الأخرى، يتعين عليك الاتصال بفني الصيانة المعتمد.
- صمم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط، ان أي استخدام احترافي او لا يتطابق مع ارشادات التشغيل، لن تكون الشركة المصنعة مسئولة عنه وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- لم يُعدّ هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسية وعقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعبثون بالمنتج.
- **لا تستخدم عمود الخلاط أو المخفقة في إناء المطحنة الصغيرة.**







طرز تهیـه غذا

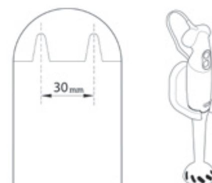
مایونز: از محور مخلوط کن برای 10 ثانیه با سرعت 2 استفاده کنید.	داخل ظرف مدرج مخلوط کن (H) یک زرده تخم مرغ، یک قاشق غذاخوری خردل، یک قاشق غذاخوری سرکه، نمک و فلفل را بریزید و شروع به مخلوط کردن نمایید. سپس اندک اندک 1/4 لیتر روغن را به آن اضافه کنید در حالیکه حرکتهایی به بالا یا پایین انجام میدهید.
سوپ سبزیجات: از محور مخلوط کن برای 30 ثانیه با سرعت 2 استفاده کنید.	500 گرم سیب زمینی، 400 گرم هویج، 1 تره فرنگی، نمک، فلفل، 1.8 لیتر آب در زودپز بجوشانید. سپس همه آنها را با هم مخلوط کنید.
مخلوط پنکیک: از همزن برای 60 ثانیه با سرعت 1 استفاده نمایید.	200 گرم آرد، مقداری نمک، 1/2 لیتر آب، 40 گرم کره آب شده، سه تخم مرغ
کرم شانتی یی: از همزن برای 2 دقیقه با سرعت 2 استفاده نمایید.	دو بسته پودر قند (خاکه قند)، 200 گرم خامه تازه
آسیاب کوچک: به تعداد دفعات مورد نیاز- تا زمانیکه نتیجه دلخواه را بگیرید.	مغز بادام (125 گرم) بیسکویت (40 گرم) جعفری (30 گرم) ژامبون پخته (150 گرم) برش پیاز یک چهارم (200 گرم)
چرخ‌کن برای اطفال: سرعت 2	با این وسیله جانبی مي‌توانید 70 گرم سینه خوك را که قبلاً به مکعب‌هایي با ضلع 1.5 سانتي‌متر تکه شده و بدون پوست باشد در عرض 3 ثانیه چرخ کنید.

تمیز کردن

احتیاط: تیغه ها بسیار تیز هستند.

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه آنرا از برق جدا کنید.
- کابل منبع تغذیه، یا دوشاخه این وسیله را در داخل آب یا هر نوع مایع دیگر قرار ندهید.
- هیچوقت قسمت موتور (A)، یا بخش اتصال همزن (F) یا درپوش آسیاب کوچک (I1)را در ماشین ظرف شویی نگذارید.
- هیچگاه این بخشها را داخل آب یا در زیر شیر آبکشی نکنید. برای تمیز کردن آنها از یک اسفنج مرطوب استفاده کنید.
- شـــما میتوانید محور مخلوط کن (E) (کاردک آن باید رو به بالا باشـــد.)، همزن (G) (قســـمت همزن باید رو به بالا باشد.) ، ظرف مدرج مخلوط کن (H) و تیغه (I2) و ظرف آسیاب کوچک (I1) را با ماشین ظرف شویی بشویید.
- ما پیشنهاد میکنیم پس از هر بار استفاده از دستگاه، محور تیغه را تمیز کنید. اگر رنگ بخشهای پلاستیکی آن با مواد غذایی نظیر هویج برگشته است، آن را با یک پارچه که به روغن آشپزی آغشته شده، بمالید و سپس به شیوه معمول آنرا تمیز کنید.

جمع کردن دستگاه



برای اینکه همیشه مخلوط کن جهت استفاده در دسترس قرار داشته باشد، از پایه نصب دیواری (J) استفاده کنید. برای ایمن کردن پایه نصب دیواری، دو سوراخ که در یک خط افقی و با فاصله 30 میلیمتر نسبت به هم قرار دارند، ایجاد کنید. سپس پایه نصب دیواری را در جهت صحیح آن بر روی پیچهای اتصالی قرار دهید.

محصول الکترونیکی یا برقی در پایان عمر مفید

بیائید همه با هم در حفاظت از محیط کمک کنیم!



ⓘ وسیله شما دارای مواد متعدد قابل بازیافت است که میتوان از آنها استفاده مجدد نمود.

برای بازیافت، این وسیله را به یک مرکز جمع آوری یا در صورت عدم وجود به یک مرکز سرویس مجاز ببرید.

بکـارگیــری

قبل از اولین استفاده، لوازم جانبی را با آب صابون بشویید. سپس آنها را آبکشیده و با دقت خشک کنید.

احتیاط: تیغه ها بسیار تیز هستند.



استفاده از محور مخلوط کن:

محورE را روی قسمت موتور A قرار دهید بطوریکه صدای یک کلیک را بشنوید. این صدا به شما میگوید که محور در جای خود قفل شــده اســت. مخلوط کن شما برای آماده سازی سس، سوپ، کوکتل، میلک شیک، انواع مایونز، مخلوط انواع پنکیک، مخلوط انواع وافل و آماده سازی غذای کودک ایده آل است.
برای جلوگیری از پاشــیده شــدن مواد، ابتدا محور مخلوط کن را داخل محتویات فرو کنید، وســیله را به برق وصل کنید و کلید B یا C را فشــار دهید. در هنگام زدن محتویات از حرکات دورانی رو به بالا و پایین اســتفاده کنید تا محتویات بشــکل یکنواخت مخلوط گردد. پس از اســتفاده وســیله را از برق بکشــید و برای جداســازی لوازم جانبی محور مخلوط کن کلید خلاص کننده D را فشار دهید.



استفاده از همزن:

همزن G را در قسمت اتصال F جا بیاندازید، سپس بخش مونتاژ شده را روی قسمت موتور A قرار دهید بطوریکه صدای کلیک را بشنوید. این صدا به شما میگوید که همزن در جای خود قفل شده است. شما میتوانید از همزن برای تهیه مواد با غلظت کمتر استفاده کنید (مخلوط پنکیک، سفیده تخم مرغ، کرم شانتی ئی و غیره). وسیله را به برق وصل کنید، سپس کلید B یا C را فشار دهید. قبل از فشردن کلید خلاص کننده D برای جداسازی وسیله جانبی همزن، وسیله را از برق بکشید.



استفاده از آسیاب کوچک:

قبل از استفاده از آسیاب کوچک:

1- ابتدا بخش محافظ را از تیغه I2 جدا کنید. سپس با دقت آنرا در ظرف I3 و بر روی محور مرکزی جا بیاندازید. بیاد داشته باشید که بخش محافظ را پس از اتمام کارتان به جای خود برگردانید.
2- مواد غذایی را در داخل ظرف قرار دهید.
3- درپوش (I1) را در جای خود بگذارید و سپس قسمت موتور (A) را روی درپوش (I1) قرار دهید.
4- وسیله را به برق وصل کنید و سپس کلید شروع با سرعتهای (B) و (C) را فشار دهید. از آسیاب کوچک میتوانید برای خرد کردن جعفری، ادویه جات، گوشت (150 گرم) فندوق (125 گرم)، خرده های نان، غذای کودک وغیره استفاده کنید. ظرف (I3) حداکثر باید تا 2/3 آن پر شود. وسیله را به برق متصل کنید و کلید (B) و (C) را فشار دهید.



استفاده از اجاق مایکروویو:

شما میتوانید از ظرف آسیاب برای گرم کردن محتویات مایع (سوپ و غیره) **در اجاق مایکرو ویو استفاده کنید به شرطی که به آن چربی اضافه نکنید و محور فلزی ظرف از محتویات پوشیده شده باشد.**

راهنماییهای عملی

- شما باید حداکثر 2/3 ظرفی را که برای مخلوط کردن یا همزدن مواد غذایی استفاده میکنید، از محتویات پر کنید تا از ریختن آن جلوگیری شود.
- برای آنکه عمل مخلوط شدن بخوبی انجام شود، محتویات باید حداقل بخش پایین محور تیغه را بپوشاند.
- قبل از آنکه گوشت را داخل ظرف بگذارید، استخوان و غضروف آن را جدا کنید.
- برای مخلوط کردن مواد داغ، وســیله پخت خود را از منبع حرارتی دور کنید. اجازه دهید غذای پخته شــده قبل از آنکه داخل ظرف ریخته شــود، اندکی سرد شود.
- از مخلوط کردن غذا و مایعاتی که بالاتر از 80 درجه سانتیگراد (175 درجه فارنهایت) دما دارند پرهیز کنید.
- برای مواد غذایی فیبردار(تره فرنگی، کرفس، مارچوبه و غیره) در عین حال که نکات ایمنی برای جداسازی قطعات و تمیز کردن دستگاه را رعایت میکنید، مرتبا محور تیغه را تمیز کنید.
- برای آماده سازی مخلوط میوه ها، ابتدا میوه را خرد کنید سپس هسته و دانه آنرا در بیاورید.
- از این وسیله برای آسیاب کردن و مخلوط کردن مواد غذایی سخت نظیر دانه های قهوه، قطعات یخ، شکر، غلات و شکلات استفاده نکنید.
- **از محور تیغه یا همزن در ظرف آسیاب کوچک استفاده نکنید.**

با تشکرازشما برای انتخاب يك محصول از ميان محصولات ما. اين محصول صرفا برای آماده سازی غذا در منزل ساخته شده است.
لطفا قبل از اولين استفاده دستورالعمل بكارگيری آنرا به دقت بخوانيد. سازنده هيچگونه مسئوليتی در قبال استفاده ناصحيح از دستگاه را نمی پذيرد.

شـرح

A قسمت موتور
B کليد شروع با سرعت 1 (سرعت پايين)
C کليد شروع با سرعت 2 (سرعت بالا)
D کليد خلاص کننده وسيله جانبی
E محورتيغه (بر حسب مدل دستگاه ميتواند پلاستيکی يا فلزی باشد.)
F بخش اتصال برای همزن (بر حسب مدل)
G همزن (بر حسب مدل)
H ظرف مدرج مخلوط کن (0.8 ليتر)
I آسياب کوچك (بر حسب مدل)
I1 سرپوش آسياب کوچك (بر حسب مدل)
I2 تيغه آسياب کوچك (بر حسب مدل)
I3 ظرف آسياب کوچك (0.5 ليتر) (بر حسب مدل)
J پايه نصب ديواری

نكـات ايمنی

- اين وسيله در زمان ساخت با کليه استانداردها و قوانين فني مربوطه همخواني دارد.
- اين وسيله تنها برای استفاده با جريان برق متناوب طراحی شده است. لطفا قبل از استفاده اطمينان حاصل کنيد که منبع تغذيه اصلی با آنچه که بر صفحه ظرفيت هاي دستگاه ذکر شده مطابقت داشته باشد. هر گونه اشتباهی در شيوه اتصال مفاد ضمانت نامه دستگاه را باطل ميکند.
- هرگز به قطعات متحرك دستگاه دست نزنيد. هرگز وقتی که دستگاه به برق متصل است، به محور تيغه مخلوط کن يا همزن دست نزنيد. هرگز محور مخلوط کن را وقتی که دستگاه خاليست به کار نياندازيد.
- هميشه هنگام دست زدن به تيغه آسياب کوچک آن را از محورش نگهداريد.
- **احتياط:** تيغه ها بسيار تيز هستند.
- قسمت موتور را نشوييد يا آن را به زير آب فرو نبريد.
- در شرايط زير مخلوط کن را از برق قطع کنيد:
  * اگردرست کار نميکند.
  * قبل از سرهم کردن قطعات، باز کردن قطعات از هم، تميز کردن و نگهداری
  * بعد از هر بار استفاده
- اين وسيله را بر روی ظرف داغ يا در مجاورت شعله (اجاق گاز) قرار ندهيد يا در اين وضعيت از آن استفاده نکنيد.
- شما نبايد در شرايط ذيل از يک وسيله برقی خانگی استفاده کنيد.
  * آن را انداخته باشيد.
  * وسيله صدمه ديده باشد يا قطعاتی از آن کامل نباشد.
  * سيم برق آن عادی نباشد يا دارای علائم آسيب ديدگی باشد.
- اگر کابل منبع تغذيه آن صدمه ديده باشد، بايد توسط خود توليد کننده، يا بخش خدمات پس از فروش آن، يا شخصی با تواناييهای مشابه جايگزين گردد تا از هر گونه خطر احتمالی اجتناب شود.
- هرگز برای قطع کردن دستگاه از برق، سيم برق آن را نکشيد.
- تنها از سيم رابطی استفاده کنيد که قبلا آنرا امتحان کرده ايد و در شرايط خوبی باشد.
- نگذاريد سيم برق دستگاه از جايی آويزان باشد.
- قطعات دستگاه را از هم باز نکنيد، تنها کار مورد نياز شما تميز کردن و نگهداری معمولی از دستگاه است.
- برای ساير تعميرات بايد به يک تعميرکار مجاز مراجعه کنيد.
- اين وسيله تنها برای مصارف خانگی تهيه شده است. و نبايد به هيچ عنوان برای کار حرفه ای مورد استفاده قرار گيرد. ضمانت دستگاه در صورت استفاده حرفه ای از درجه اعتبار ساقط است و ما از قبول هر مسئوليتی در قبال اين قبيل مصارف معذوريم.
- اين دستگاه برای استفاده افراد (و نيز کودکاني) که داراي نارسائيهاي جسمی، فكري و رواني میباشند و نيز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ايمنی و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- بايد مراقب کودکان بود تا با اين دستگاه بازی نکنند.
- **از محور مخلوط کن يا همزن در ظرف آسياب کوچک استفاده نکنيد.**

2 550 489-01